

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 1 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |



**Piano dei controlli**  
**“Salame S. Angelo IGP”**

| REV. | DATA       | PREPARATO                 | VERIFICATO                | APPROVATO                  |
|------|------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 0    | 30.10.2017 | <i>Dr. Aldo Migliazzo</i> | <i>Dr. Salvatore Dara</i> | <i>Dr. Santo Caracappa</i> |
| 1    | 18.06.2019 | Dr. Aldo Migliazzo        | Dr. Salvatore Dara        | Dr. Stefano Vullo          |
|      |            |                           |                           |                            |
|      |            |                           |                           |                            |
|      |            |                           |                           |                            |



|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 3 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

## 1. Premessa

Il Regolamento (CE)1151/12, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da Autorità Competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri. L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" (IZS), quale Autorità Pubblica designata ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo delle indicazione geografica protetta.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti Servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il salame possa essere identificato con la denominazione "Salame S. Angelo IGP." ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e stagionatura del prodotto nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo;
- le procedure di controllo applicabili.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente piano di controllo descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Salame S. Angelo IGP".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, sia dalle attività di verifica ispettiva svolte da IZS per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare.

## 2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controllo persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare, ossia verificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili ed alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente piano. Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Tali soggetti sono costituiti da salumifici e confezionatori così come definiti nel successivo paragrafo 4.

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 4 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

### 3. Documenti di riferimento

Regolamento (CE) n.944/2008 della Commissione del 25 settembre 2008 “iscrizione Salame S. Angelo IGP

Regolamento (Ue) N. 1151/12 della Commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Regolamento UE 664/2014 integra il Reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.

Rettifica Reg. UE n.668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n.1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14.2.2015)

Regolamento (CE) n.178/2002 del 12 giugno 2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Decreto Legislativo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;

Decreto Ministero Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n°4261 del 16.02.2012 sistema Nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate.

Decreto Ministero Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n°271 del 12.03.2015 Istituzione Banca dati Nazionale (SIAN)

Decreto Legislativo 15 settembre 2017 n°145 Disciplina dell’indicazione obbligatoria nell’etichetta della sede e dell’indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell’articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015.

Legge 21 dicembre 1999 n°526 - Legge comunitaria 1999 – con particolare riferimento all’art. 14;

Nota Mipaaf del 30 novembre 2007 (prot. n° 22966) avente per oggetto “Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche”;

Disciplinare di produzione della Denominazione geografica protetta “Salame S. Angelo IGP” consultabile nel sito istituzionale del Mipaaf all’indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 5 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019  |

#### 4. Definizioni e abbreviazioni

**Autorità competenti:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) e Regione Siciliana;

**Attività di registrazione iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione di IZS;

**Attestato d'iscrizione:** documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'IZS dichiara avvenuta iscrizione dell'operatore agli elenchi dell'IGP Salame S. Angelo. Il presente documento ha validità di 1 anno.

**Attività di verifica ispettiva:** attività di ispezione effettuata presso le aziende da parte dei tecnici ispettori al fine di accertare il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare e delle prescrizioni contenute nel piano di controllo.

**Autocontrollo:** attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione del salame IGP. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

**Azione correttiva:** azione posta in essere da parte dell'operatore, tesa a ridurre e/o eliminare la causa di una non conformità rilevata sia da parte dell'operatore (autocontrollo) o da parte dell'organismo di controllo in fase di ispezione;

**Anno amministrativo:** periodo di tempo che decorre dal 1 gennaio al 31 dicembre

**Campione da analizzare:** campione prelevato a caso da un lotto dopo completa stagionatura;

**Certificato di Conformità:** corrispondenza del processo produttivo e del prodotto ai requisiti di certificazione stabiliti nel disciplinare di produzione.

**Codice Identificativo IZS:** codice alfanumerico che identifica i singoli operatori riconosciuti, composto da un numero progressivo e da una lettera attribuito dall'IZS;

**Comitato di certificazione:** organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti delle attività di controllo svolte dalla struttura, per il rilascio delle previste certificazioni di conformità ovvero di NC nonché l'inserimento della filiera IGP;

**Comitato di Appello:** organo costituito da almeno tre membri indipendenti, nominati da IZS, nel caso di ricorso da parte di operatori della filiera in seguito a Nc emesse da IZS;

**Consorzio di Tutela riconosciuto:** consorzio autorizzato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14;

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione protetta "Salame Sant'Angelo IGP" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto;

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 6 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019  |

**Etichetta:** qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore;

**Lotto:** "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata 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";

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel piano dei controlli; sono classificate come gravi e lievi:

**Gravi:** le non conformità debbono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso.

**Lievi:** nei casi diversi dal precedente, pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudicano la conformità del prodotto e/o del processo e non avviene una perdita di tracciabilità;

**Operatori:** persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale inserito nella filiera dell'IGP.

**Organismo di Certificazione:** IZS

**Prodotto finito:** il salame ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Salame Sant'Angelo IGP";

**Ricorso:** istanza con la quale l'operatore chiede all'IZS l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di un provvedimento di NC adottato nei suoi confronti

**Richiedente:** soggetto che richiede a IZS l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità per la IGP "Salame S. Angelo".

**Rintracciabilità:** procedura di ricostruzione della storia di un prodotto adeguatamente tracciato;

**Tecnico ispettore:** personale di ruolo dipendente da IZS adeguatamente formato e autorizzato dal Mipaaf a svolgere le funzioni di ispettore, l'IZS garantisce l'avvicendamento/rotazione del personale ispettivo garantendo che gli operatori non siano controllati dal medesimo ispettivo per più di tre visite consecutive

**Salame S. Angelo IGP:** prodotto finito, conforme al Disciplinare, recante il marchio distintivo della denominazione;

**Salumificio riconosciuto:** soggetto identificato che conduce un impianto di trasformazione/stagionatura e confezionamento di Salame S. Angelo ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che ottiene prodotto finito conforme ai requisiti previsti idoneo ad essere valutato per l'apposizione del contrassegno distintivo della IGP

**Cularino:** ampolla rettale di maiale peso: da 700 gr a 1500 gr stagionatura: per almeno 50 giorni;

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 7 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019  |

**Sottocularino:** budello piccolo e grosso colon Peso: da 200 gr a 700 gr stagionatura: non inferiore a 30 giorni;

**Sacco:** budello cieco Peso: da 1000 gr a 3500 gr stagionatura: non inferiore a 60 giorni

**Fellata:** budello “ricciu” parte limitrofa al cieco di suino Peso: da 300 gr a 600 gr stagionatura: non inferiore a 30 giorni

#### 4.1 Abbreviazioni

|         |   |
|---------|---|
| IGP:    | Indicazione Geografica Protetta   |
| ID:     | Sigla che indica per ogni singola riga dello schema dei controlli i differenti tipi di intervento per le diverse fasi di processo, effettuati da IZS in corso di verifica di conformità |
| ICQRF : | Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari   |
| IZS:    | Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia   |
| Mipaaf: | Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo   |
| NC:     | Non Conformità  |

#### 5. Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che intendono concorrere alla realizzazione della denominazione “Salame S. Angelo IGP” devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo. Per l’accesso al sistema di controllo del “Salame S. Angelo IGP” ogni soggetto interessato deve fare esplicita richiesta a IZS tramite presentazione di domanda (All.1).

E’ cura dell’IZS provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo Schema dei controlli. Ai fini della sola attività amministrativa l’anno di produzione decorre dal 1 gennaio al 31 dicembre.

##### 5.1 Richiesta iscrizione presentata dal Salumificio

La richiesta di iscrizione dell’operatore va inoltrata in qualsiasi periodo dell’anno, come pure gli eventuali subentri, le variazioni anagrafiche, compilando l’allegato 1.

Requisito essenziale, è l’ubicazione del salumificio nel territorio del comune di Sant’Angelo di Brolo

Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione “Salame S. Angelo IGP”  
(All.1)

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale e codice destinatario;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 8 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

- eventuale indirizzo di posta elettronica e posta elettronica certificata;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con l'IZS.

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti allegati:

- Documento di riconoscimento;
- Autorizzazione sanitaria o DIA;
- Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
- Planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle linee di lavorazione;

All'atto dell'iscrizione il salumificio deve compilare l'allegato 3, per dichiarare quale linee di separazione adotta, se spaziale o temporale.

## 6. Riconoscimento da parte dell'organismo di controllo e iscrizione negli elenchi

L'IZS, dopo aver ricevuto la domanda di adesione e la documentazione accessoria prevista, fatti salvi gli obblighi di legge, verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione dovesse risultare incompleta o non adeguata, verrà richiesta una integrazione. In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni l'IZS dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini della registrazione e successiva iscrizione agli elenchi, previa approvazione del Comitato di Certificazione, anche con sedute on-line.

Oggetto della verifica ispettiva iniziale per i salumifici sarà la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e l'adeguatezza del sistema di identificazione e rintracciabilità, mediante la valutazione dei seguenti aspetti:

- ubicazione dello stabilimento nella zona delimitata;
- disponibilità di celle per il ricevimento delle mezzene a T° controllata da 0 a +4 C°;
- disponibilità di locali e delle attrezzature necessarie per la stagionatura dei salami;
- disponibilità di strumenti per il taglio o di macchine cubettatrici a sezionatura quadrata da 12mm.
- dichiarazione di separazione delle linee produttive (All 3) da ritirare al momento della visita ispettiva iniziale.

Se la verifica iniziale si concluderà con esito positivo l'IZS procederà all'iscrizione del salumificio negli elenchi degli operatori riconosciuti dell'IGP, previo parere del Comitato di Certificazione.

Con l'atto della presentazione all'IZS della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione, gli operatori richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione S.Angelo IGP.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 9 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019  |

## 6.1 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della denominazione "Salame S. Angelo IGP" è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale a IZS.

### 6.1.2 Conferma iscrizione

I salumifici che intendono confermare l'iscrizione nell'elenco dell'IGP, devono far pervenire ad IZS non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la richiesta di conferma mediante la compilazione dell'allegato 14, allegando la copia dell'avvenuto pagamento della fattura della quota fissa e della quota variabile dei quantitativi prodotti l'anno precedente.

### 6.1.3 Mancato invio della richiesta di riconferma

Nel caso in cui il salumificio non invia nei termini previsti l'allegato 14 completo in ogni sua parte, IZS, invierà al salumificio un sollecito, informando l'operatore della cancellazione dagli elenchi in caso di mancata conferma entro i termini stabili. Trascorsi 30 giorni dalla data di notifica, senza che il salumificio abbia trasmesso la documentazione richiesta, IZS procederà alla cancellazione d'ufficio dagli elenchi dell'IGP previa delibera del comitato di certificazione.

## 6.2 Eventuali variazioni delle condizioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (organizzative, anagrafiche, ecc.) documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione, fossero oggetto di variazioni, gli operatori interessati saranno tenuti a far pervenire all'IZS comunicazione in merito alle suddette variazioni, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i **15 giorni** dalla data di modifica. L'IZS entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modificazioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

## 6.3 Recesso dal sistema di controllo

Nei casi in cui un operatore riconosciuto per la denominazione "Salame S. Angelo IGP" intenda recedere dal sistema dei controlli deve inviare la richiesta di cancellazione produttori al sistema di controllo e certificazione (All.4) per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione. Il recesso da un sistema volontario regolamentato può avvenire in qualsiasi momento dell'anno e comunque, solo per un fatto amministrativo, l'uscita dal sistema deve essere comunicata entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno in corso. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data non esimeranno l'azienda dal pagamento della quota annuale.

Qualora l'operatore uscito dal sistema dei controlli, intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Salame S. Angelo IGP" sarà necessario attuare un nuovo iter completo di riconoscimento.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 10 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

#### 6.4 Caratteristiche di conformità del Salame S. Angelo IGP

Pezzzature del Salame S. Angelo :

- CULARINO: ampolla rettale di maiale  
peso: da 700 gr a 1500 gr  
stagionatura: **per almeno 50 giorni**
- SOTTOCULARINO: budello piccolo e grosso colon  
Peso: da 200 gr a 700 gr  
stagionatura: **non inferiore a 30 giorni**
- SACCO: budello cieco  
Peso: da 1000 gr a 3500 gr  
stagionatura: **non inferiore a 60 giorni**
- FELLATA: budello “ricciu” parte limitrofa al cieco di suino  
Peso: da 300 gr a 600 gr  
stagionatura: **non inferiore a 30 giorni**

#### 7. Procedure di controllo e verifica

Gli operatori riconosciuti come filiera “Salame S’Angelo IGP” si impegnano a sottostare ai controlli dell’IZS, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli.

##### 7.1 Adempimenti dei soggetti controllati

##### Dichiarazione di controllo in accettazione e identificazione delle carni (All 5)

Per ogni acquisto di lotto di mezzene di suino, il salumificio deve richiedere al fornitore (macello o centro di confezionamento), la dichiarazione di conformità delle mezzene ai requisiti previsti dal punto B.4 del disciplinare di produzione.

Al momento dell’accettazione della materia prima, il salumificio deve controllare la documentazione di accompagnamento/trasporto e confermare, su ogni singolo documento, l’esito positivo della verifica.

Qualora la materia prima risulti non conforme ai requisiti disciplinati l’operatore è tenuto alla esclusione della materia prima dal circuito della IGP, registrando opportunamente cause e trattamenti della NC (**All.10**) e comunicandolo all’OdC.

La dichiarazione di conformità o documentazione equivalente deve riportare:

1) La rintracciabilità di origine dell’allevamento di provenienza (Denominazione e Comune sede operativa) e macellazione (data di macellazione, numero mezzene, totale numero mezzene e peso totale in kg) e che le mezzene trasferite:

- derivano da suini di razze selezionate, quali:

a) animali in purezza o derivati, dalle razze tradizionali di base Large White, Landrace, Duroc;

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 11 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

b) animali derivanti da incroci fra le suddette razze ed incroci fra le stesse con popolazioni suine autoctone;

- sono fornite con la testa
- sono conservate alla temperatura compresa tra 0° e +4°
- non sono state congelate e/o surgelate
- non provengono da scrofe e verri
- derivano da suini provenienti da Paesi membri dell'UE
- raggiungere a macellazione avvenuta un peso non inferiore a 125 Kg di peso morto
- derivano da suini presentati alla macellazione in ottimo stato di nutrimento
- riferimento al documento di trasporto
- timbro e firma del fornitore

Il salumificio deve conservare la dichiarazione di conformità o documentazione equivalente rilasciata dal fornitore insieme alla "Dichiarazione di provenienza degli animali" (Mod. 4 ai sensi del DPR 317/96).

Al ricevimento delle mezzene il salumificio deve compilare la DICHIARAZIONE DI CONTROLLO IN ACCETTAZIONE E DI IDENTIFICAZIONE DELLE CARNI (All 5) in due copie (blu-verde) assegnando al lotto di carni un codice costituito da:

- Lettere AA prestampate;
- Due caratteri numerici prestampati per ciascuna serie di stampa dei moduli;
- Cinque caratteri numerici variabili per ciascun modulo, da apporre in ordine progressivo e temporale.

La copia blu è periodicamente ritirata dai tecnici ispettori, la copia verde è trattenuta dal salumificio.

L'operatore ha l'obbligo di lavorare le carni entro e non oltre 6 giorni compresa la data di macellazione e di comunicare entro 24 ore l'eventuale variazione della giornata di sezionamento delle mezzene rispetto al piano di lavorazione inviato all'atto della adesione al circuito IGP.

### **Dichiarazione dei lotti di Salame S. Angelo IGP (All 6)**

Per ogni lotto di lavorazione di salame, distinto per pezzatura, il titolare del salumificio compila, in autocertificazione, la DICHIARAZIONE DI LOTTO (All.6) composta da due sezioni 1-2 indicando la quantità e il numero di pezzi ottenuti. La dichiarazione di lotto è realizzata in tre copie (nera, blu e verde).

La sezione I viene compilata dopo aver completato l'insacco e la legatura del prodotto ed all'inizio della stagionatura.

La copia nera, compilata nella sezione I, entro 5 giorni dalla data di produzione viene trasmessa all'IZS che, entro 5 giorni dal ricevimento notifica l'avvenuta ricezione.

La sezione II viene compilata al termine della stagionatura e dopo che il salumificio ha eseguito i controlli analitici sul prodotto per escludere eventuali salami non idonei, indicando la quantità in Kg e il numero pezzi di salame esclusi dal circuito della IGP;

La dichiarazione assegna al lotto di salame un codice costituito da:

- Lettere CC prestampate;
- Due caratteri numerici prestampati per ciascuna serie di stampa dei moduli;
- Cinque caratteri numerici variabili per ciascun modulo da apporre in ordine progressivo e temporale.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 12 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

La copia blu viene ritirata dal personale dell'IZS nel corso delle verifiche ispettive e la copia verde rimane al salumificio

### **Identificazione del lotto in corso di stagionatura (All 8)**

Per ogni lotto di salame che viene avviato alla stagionatura, il salumificio applica sul carrello la SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL LOTTO (All.8) dove sono indicati:

- il numero di schede (all.6) utilizzate per identificare il lotto,
- la data impasto e legature e di avvio alla stagionatura
- la data finale di conformità.

La scheda identificativa del lotto riporta un codice costituito da:

- Lettere FF prestampate;
- Due caratteri numerici prestampati per ciascuna serie di stampa dei moduli;
- Cinque caratteri numerici variabili per ciascun modulo da apporre in ordine progressivo e temporale.

Gli adempimenti previsti dagli allegati nn. 5, 6 e 8 si applicano qualora i quantitativi della materia prima utilizzata per ogni lotto di produzione di salame IGP non superino i 1.500 kg. La vendita del prodotto stagionato e certificato potrà avvenire dopo l'acquisizione dell'esito positivo delle analisi previste dal punto B.5 del disciplinare svolte in autocontrollo dall'operatore, ad esclusione delle analisi microbiologiche che saranno effettuate con cadenza trimestrale.

Nel caso di quantità superiori a 1.500 kg di materia prima, ultimato il periodo di stagionatura e prima della vendita, il salumificio invia a IZS la richiesta di certificazione del lotto allegando la seguente documentazione:

1. Dichiarazione di conformità mezzene completa di mod 4 dell'Azienda Sanitaria Provinciale
2. Dichiarazione di controllo in accettazione e di identificazione delle carni (All 5);
3. Dichiarazione di lotto (All.6);
4. Dichiarazione di esclusione (All 10)
5. Certificato rilasciato dal laboratorio di analisi, relativo ai controlli effettuati in autocontrollo;

Nel corso della visita ispettiva effettuata su richiesta del salumificio, IZS, dopo aver effettuato un controllo documentale effettua un campionamento sul lotto ai fini del rilascio della conformità al disciplinare di produzione.

### **Dichiarazione di Porzionamento e/o confezionamento ed etichettatura del Salame S.Angelo IGP (All 9)**

Ogni lotto di Salame S.Angelo igp certificato, potrà essere porzionamento, confezionato ed etichettato. I dati relativi alla suddetta fase di lavorazione devono essere riportati nell'allegato.9, riferiti a ciascun lotto di lavorazione (CC) e per ciascuna tipologia di etichetta approvata e autorizzata.

La dichiarazione di porzionamento e/o confezionamento ed etichettatura riporta un codice costituito da:

- Lettere DD prestampate;
- Due caratteri numerici prestampati per ciascuna serie di stampa dei moduli;

|   |   |  |
|---|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 13 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

- Cinque caratteri numerici variabili per ciascun modulo da apporre in ordine progressivo e temporale.

Il salame S. Angelo, dopo l'applicazione dei contrassegni può essere commercializzato: sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, intero in tranci o affettato.

### **Dichiarazione di Esclusione (All 10)**

Il salumificio e/o il confezionatore può procedere all'esclusione dal circuito IGP di una produzione di salame e/o un lotto di materia prima, previa registrazione nella DICHIARAZIONE DI ESCLUSIONE (All.10) dei quantitativi esclusi dal circuito nonché indicazione delle cause che hanno portato all'esclusione.

La dichiarazione di esclusione riporta un codice costituito da:

- Lettere EE prestampate;
- Due caratteri numerici prestampati per ciascuna serie di stampa dei moduli;
- Cinque caratteri numerici variabili per ciascun modulo da apporre in ordine progressivo e temporale

Il soggetto che immette in commercio il prodotto si accerta, in autocontrollo, della conformità del prodotto relativamente ai parametri richiesti dal disciplinare e secondo le frequenze previste nella **tabella A**.

I risultati dell'autocontrollo chimico, microbiologico e fisico devono essere opportunamente registrati nella sezione 2 della dichiarazione finale di conformità (**All.6**), specificando i lotti esaminati con le frequenze riportate nella **Tab A**.

Tutti i rapporti di prova dovranno essere conservati per la successiva consegna durante la visita ispettiva da parte dei tecnici ispettori dell'IZS.

#### **Tabella A: frequenza dei controlli in autocontrollo**

| Parametro   | Periodo                      | Valore minimo | Valore massimo | Frequenza dei controlli                 |
|---|------------------------------|---------------|----------------|---|
| <b>pH</b>   | <b>Stagionatura ultimata</b> | <b>5,1</b>    | <b>6,2</b>     | <b>Su tutti i lotti</b><br>(1 CAMPIONE) |
| <b>aw</b>   | <b>Stagionatura ultimata</b> | <b>0,81</b>   | <b>0,96</b>    |   |
| Carica microbica mesofila 50 x 10 <sup>7</sup> UFC/gr |                              |               |                | <b>Trimestrale</b><br>(1 CAMPIONE)      |

Ciascun operatore dovrà garantire una corretta identificazione e rintracciabilità del lotto nella sua azienda.

#### **7.1.1 Modulistica codificata**

I moduli codificati (prestampati) utilizzati dai salumifici sono:

- dichiarazione di controllo in accettazione e identificazione delle carni All 5;
- dichiarazione di lotto All 6;
- scheda identificativa lotto All 8;
- dichiarazione di porzionamento ed etichettatura All 9;

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 14 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019  |

- dichiarazione di esclusione All 10.

I suddetti moduli vengono consegnati da IZS su richiesta degli operatori attraverso due possibili canali:

- direttamente tramite i tecnici ispettori;
- inviati tramite corriere.
- 

Al ricevimento dei moduli l'operatore rilascia una ricevuta di avvenuta consegna datata e firmata

Nel caso in cui i moduli codificati non vengono più utilizzati dagli operatori verranno riconsegnati all'OdC.

Poiché tutti i moduli sono numerati progressivamente, nel caso in cui si verifichi un errore nella compilazione del modulo, questo deve essere contrassegnato con la dicitura "annullato e sostituito dal n° \_\_\_\_\_" e deve essere compilato un nuovo modulo.

Le registrazioni delle attività di lavorazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi (su supporto cartaceo o informatico) purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto nel rispetto di quanto previsto dal piano dei controlli. Ciascun operatore dovrà assicurare le modalità adeguate per l'identificazione del lotto nella sua azienda. La richiesta dei suddetti allegati numerati **(5-6-7-8-9-10-)** gestiti dall'IZS deve avvenire mediante la compilazione dell'allegato richiesta moduli **(All 11)**

TUTTA LA DOCUMENTAZIONE DEVE ESSERE CONSERVATA PER ALMENO CINQUE ANNI DALLA DATA DI COMPILAZIONE

## 7.2 Adempimenti di IZS

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche d'idoneità e i relativi controlli sono curati da personale di ruolo dall'IZS che ne assicura la professionalità e competenza.

Le modalità e la frequenza del controllo ispettivo annuale sono riportate nella seguente tabella

**Tab B Frequenza Visite ispettive/analitiche°**

| n° V.I./ anno | Produzione annua        |
|---------------|-------------------------|
| 2 (*)         | da 1 Kg a < 6000 Kg     |
| 3 (*)         | da 6001 Kg a < 20000 Kg |
| 4 (**)        | 20001 Kg                |
|               |                         |

(\*) = almeno 1 delle quali durante il giorno di lavorazione delle mezzene

(\*\*) = almeno 2 delle quali durante il giorno di lavorazione delle mezzene

° I tecnici ispettori provvedono ad effettuare il campionamento (analitico) su un lotto scelto a caso tra quelli ancora presenti nel salumificio e che hanno completato il tempo di stagionatura.

Gli operatori iscritti nella filiera "Salame S. Angelo IGP" si impegnano a sottostare ai controlli dell'IZS, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli. A seguito dell'invio da parte dell'operatore della Dichiarazione di lotto del salame IGP **(All. 6)** e come previsto nel paragrafo 7.1.1 il Responsabile del Servizio Certificazione di Prodotto

|   |   |   |
|---|---|---|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|   | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 15 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019  |

predispone un calendario delle visite ispettive per verificare la conformità del prodotto.

Le operazioni di controllo da parte dei tecnici comprendono:

- Osservazione diretta delle attività:
  - Verifica della separazione delle linee di produzione
  - L'eventuale presenza di mezzene nelle celle per verificare i tempi di lavorazione (massimo 6 giorni dalla data di macellazione), la tipologia della materia prima (verifica dell'utilizzo del lardo) e relativo peso.
  - Verifica della tipologia delle materie prime accessorie
    - Sale marino
    - Budella di suino
    - Pepe mezza grana
    - Utilizzo del nitrato di potassio E252

Gli operatori della filiera nel corso della visita ispettiva, devono fornire all'IZS la seguente documentazione:

- Dichiarazione controllo in accettazione e identificazione carni All.5 (AA) copia blu
- Dichiarazione di lotto All.6 (CC) comprensivo di copia nera e blu, compilata nella dichiarazione finale di conformità (sezione 2)
- Scheda identificativa lotto All. 8 (FF)
- Dichiarazione di porzionamento e/o confezionamento e di etichettatura del salame All. 9 (DD)
- Dichiarazione di esclusione All. 10 (EE)
- Rapporto di prova analisi in autocontrollo e ogni altro documento necessario al corretto svolgimento della verifica ispettiva da parte di IZS.

Il Tecnico Ispettore, ritira la suddetta documentazione in base al periodo di stagionatura in cui si trova il lotto:

**Tab C: riepilogo ritiro moduli**

| Stato  | Modulo CC<br>Copia<br>Nera Blu |          | Modulo AA<br>Copia Blu | Modulo DD<br>Copia blu | Modulo EE<br>Copia Blu | Modulo FF<br>ritiro |
|--|--------------------------------|----------|------------------------|------------------------|------------------------|---------------------|
| Lotto in corso di lavorazione/stagionatura   | <b>X</b>                       |          | <b>X</b>               |                        |                        |                     |
| Lotto stagionato, non ancora etichettato   | <b>X</b>                       | <b>X</b> | <b>X</b>               |                        | <b>X</b>               |                     |
| Lotto stagionato, <i>parzialmente</i> etichettato, in parte venduto e in parte presente in magazzino | <b>X</b>                       | <b>X</b> | <b>X</b>               | <b>X</b>               | <b>X</b>               | <b>X</b>            |
| Lotto stagionato, <i>interamente</i> etichettato, presente in magazzino                              | <b>X</b>                       | <b>X</b> | <b>X</b>               | <b>X</b>               | <b>X</b>               | <b>X</b>            |
| Lotto stagionato, <i>interamente</i> etichettato e venduto   | <b>X</b>                       | <b>X</b> | <b>X</b>               | <b>X</b>               | <b>X</b>               | <b>X</b>            |
| Lotto escluso integralmente dal circuito IGP, non presente in magazzino                              | <b>X</b>                       | <b>X</b> | <b>X</b>               |                        | <b>X</b>               |                     |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 16 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

In questo modo si verifica la conformità di ciascun lotto e la tracciabilità in ogni fase di lavorazione. Nel corso dell'ispezione, i tecnici ispettori per accertare la conformità del prodotto, procedono al campionamento su almeno 1 lotto di salame scelto a caso tra quelli a già sottoposti ad analisi in autocontrollo (salame certificato), prelevando 3 salami che corrisponderanno alle tre aliquote. Sul campione verrà effettuato un esame fisico (peso), organolettico da parte degli ispettori i risultati saranno annotati nel verbale di verifica.

Le tre aliquote I, II e III (salami interi) che formano il campione da esaminare verranno chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati mediante apposite etichette adesive, che riportano:

- il Codice operatore;
- il numero di lotto;
- il numero di aliquota;
- la data del prelievo.

Le aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I II, sono custodite dal Tecnico Ispettore in un apposito contenitore refrigerato, idoneo per il trasporto. L'aliquota, contrassegnate con il numero romano III è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata il quale la custodisce e può utilizzarla per prove di parte, in caso di contestazione dei risultati analitici. L'aliquota I è consegnata al laboratorio di analisi dell'IZS. La II aliquota è custodita presso il servizio certificazione per eventuali analisi di revisione.

Il Tecnico Ispettore consegna i campioni da analizzare all'accettazione unica dell'IZS (U.O.S.I.S) che provvederà a registrare il campione e ad inviarlo al laboratorio di analisi competente entro 24 ore dall'effettuazione del prelievo.

Tutte le operazioni suddette devono essere riportate sul *Verbale di Verifica ispettiva* redatto in duplice copia, contenente i seguenti elementi:

- Nominativo dell'ispettore.
- Nominativo dell'operatore e suo indirizzo o suo delegato.
- Data e ora del campionamento.
- Descrizione del campione prelevato.
- N. identificativo del lotto.
- Eventuali osservazioni dell'ispettore/operatore.

I verbali sottoscritti dall'ispettore di controllo devono essere controfirmati dal responsabile aziendale o suo delegato. L'originale viene trattenuta da IZS, l'altra copia del verbale è consegnata al rappresentante della ditta. I campioni saranno inviati al laboratorio dell'IZS conforme ai requisiti di cui alla norma UNI CEI ISO/IEC 17025, per lo svolgimento delle analisi accreditate.

Nel caso di esiti analitici non conformi, la ditta può presentare istanza di revisione entro 7 giorni dalla ricezione della lettera NC. Le analisi di revisione sono eseguite sull'aliquota contrassegnata dal numero romano "II" presso laboratori dell'IZS accreditati.

La data, l'ora e il laboratorio dell'IZS, dove si effettueranno l'analisi di revisione saranno comunicate dal responsabile del servizio certificazioni dell'IZS al legale rappresentate del salumificio. A tale operazione potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

In caso di esito negativo dell'analisi di revisione il lotto verrà giudicato idoneo; in caso di esito positivo il lotto verrà escluso dal circuito tutelato. Qualsiasi sia il risultato delle analisi lo stesso sarà sempre definitivo. In caso di Nc grave si rimanda la paragrafo 8.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A. Mirri</i>                     |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 17 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

### 7.3 Confezionamento ed etichettatura

L'autorizzazione del materiale di confezionamento ed etichettatura è rilasciata dal Consorzio autorizzato o in sua assenza dall'Organismo di Controllo. Ogni etichetta o confezione deve riportare il logo del "Salame S Angelo", il logo europeo dell'IGP e la dicitura:

- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal Mipaaf;**
- oppure
- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Turismo;**

La richiesta di approvazione e/o autorizzazione alla stampa dell'etichetta viene effettuata mediante la compilazione dell'allegato **(Al 12)**.

L'OdC presa visione della bozza dell'etichetta l'approva e sulla stessa vengono apposti dei codici alfanumerici:

- Il primo composto dalle lettere APP (approvazione) formato da un numero progressivo e dall'anno di richiesta, specifico per ogni operatore.
  - Il secondo con le lettere AUT (autorizzazione) formato da un numero progressivo e dall'anno per tutti gli operatori.
  - il terzo codice formato dalle lettere SS, dall'anno in corso a da un codice di sei numeri progressivi
- Sull'etichetta dovrà comparire oltre alle diciture finora elencate, ed al logo della denominazione, il codice numerico identificativo del singolo prodotto.

Il salumificio o il confezionatore comunica a IZSentro 5 giorni l'avvenuta consegna delle etichette richieste ed approvate.

Il Salame S. Angelo, dopo l'applicazione dei contrassegni, può essere commercializzato come previsto dal disciplinare di produzione.





|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 18 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

## 8. Gestione non conformità

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da IZS per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel presente Piano di Controllo non siano confezionati e commercializzati come IGP Salame S. Angelo e come IZS provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Se gli Operatori inseriti nella filiera della IGP Salame S. Angelo, rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- registrare le non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- qualora la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza a IZS che il prodotto non sia stato destinato alla IGP Salame S. Angelo;
- in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come IGP Salame S. Angelo;
- comunicare tempestivamente ad IZS le non conformità rilevate e i provvedimenti adottati.

Tutte le non conformità rilevate da IZS nel corso dell'attività di controllo (lievi e gravi), ai fini della loro gestione e risoluzione, vengono trasmesse all'operatore in seguito a specifica delibera del Comitato di certificazione utilizzando la posta elettronica certificata ovvero un sistema che ne garantisca l'avvenuta ricezione, entro 10 giorni dalla ricezione del verbale di verifica ispettiva o dalla data in cui IZS è venuta a conoscenza della NC. In seguito alla ricezione del provvedimento di non conformità, l'operatore dovrà comunicare a IZS entro 7 giorni dalla data di notifica il trattamento della stessa e le azioni correttive che intende applicare al fine di rimuovere la causa che ha determinato la non conformità stessa al fine di evitarne la reiterazione. In caso di non conformità grave l'operatore deve dare evidenza dell'esclusione del prodotto/materia prima oggetto di non conformità grave dal circuito IGP, o se già commercializzato deve provvedere al ritiro immediato.

Nel caso in cui la NC grave riguarda l'esito dell'analisi di laboratorio si procede come riportato nel Par.7.2

Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli. Tutti le situazioni di non conformità gravi, in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MIPAAFT, In adempimento alle disposizioni vigenti così come previste nel Dlgs 297/2004.

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 dello Schema di Controllo.

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia A.Mirri</i>                      |  |
|  | <b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto<br/>Salame S. Angelo IGP</b> | pag. 19 di 19<br>Rev 1<br>del 18.06.2019   |

## 9. Reiterazione e recidiva

Nel caso in cui un salumificio, reitera sempre la stessa Nc lieve o grave per un numero di volte in un periodo temporale stabilito, l'operatore sarà sottoposto ad una verifica ispettiva supplementare a sue spese.

In particolare, dopo 3 Nc lievi o gravi consecutive dello stesso tipo, nell'arco dell'anno solare, alla 4 Nc lieve o grave IZS effettuerà la visita ispettiva supplementare.

## 10. Ricorsi

L'operatore può fare ricorso contro le decisioni dell'OdC entro 30 giorni dal ricevimento delle comunicazioni di NC. A tal fine il soggetto controllato invia al Comitato di Appello, che si trova presso la sede legale dell'IZS per raccomandata, istanza di ricorso motivata. Entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza il Comitato di Appello trasmette attraverso l'OdC al soggetto controllato la propria decisione inappellabile.

La comunicazione alle autorità competenti (ICQRF) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto del ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.

Le decisioni del comitato di appello sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente solo innanzi l'autorità giudiziaria.

## 11. Riservatezza

Fatti salvi gli obblighi di legge, l'IZS assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione "Salame S. Angelo IGP" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di 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.