

Appendice – Elenco modulistica

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP Salmerino del Trentino coerente con gli elementi richiesti, necessari e/o applicabili e per la registrazione degli elementi disciplinati ad evidenza della rispondenza e della tracciabilità delle produzioni del circuito della IGP "Salmerino del Trentino".

Solamente il formato Mod 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo deve essere obbligatoriamente utilizzato dagli operatori (unitamente alla documentazione accessoria ivi prevista) per l'inoltro all'organismo delle richieste di adesione al circuito della denominazione tutelata.

Tutti gli altri formati proposti hanno carattere indicativo e possono essere utilizzati come tali oppure sostituiti da altro tipo di documentazione, anche su supporto informatico, che riporti le medesime informazioni.

- MOD 001 - Richiesta di adesione al sistema di controllo

Modulo predisposto per gli operatori che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della IGP Salmerino del Trentino

Il modello deve essere completato in ogni sua parte e accompagnato con la documentazione accessoria ivi richiamata e trasmesso in originale, unitamente alla stessa, a: CSQA Certificazioni Srl - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI).

- MOD 002 – Rintracciabilità uova/avannotti/novellame

Formato indicativo predisposto per l'annotazione del materiale approvvigionato (o autoprodotta) immesso in allevamento e del prodotto ceduto ai fini della denominazione Salmerino del Trentino IGP.

- MOD 003 – Scheda mensile allevamento

Formato indicativo predisposto per l'annotazione mensile dei carichi in allevamento, della movimentazione delle partite e dei lotti e per la registrazione dei parametri previsti dal disciplinare di produzione della denominazione.

- MOD 004 – Scheda giornaliera conferimento al macello

Formato indicativo predisposto per la registrazione degli elementi qualitativi ed identificativi del prodotto conferito dall'allevatore al macello. Il suo impiego prevede la compilazione iniziale delle parti di interesse da parte dell'allevamento ed il completamento con le rimanenti indicazioni apposte dal macello destinatario della consegna.

- MOD 005 – Registro controlli in produzione/accettazione

Formato indicativo predisposto per la registrazione in accettazione/produzione dei controlli qualitativi del prodotto idoneo conferito e delle operazioni di lavorazione e confezionamento.

- MOD 006 – Rintracciabilità macello

Formato indicativo predisposto per la registrazione cumulativa mensile del prodotto idoneo conferito dagli allevamenti e dei relativi elementi di tracciabilità.

- MOD 007 – Scheda controllo confezionamento

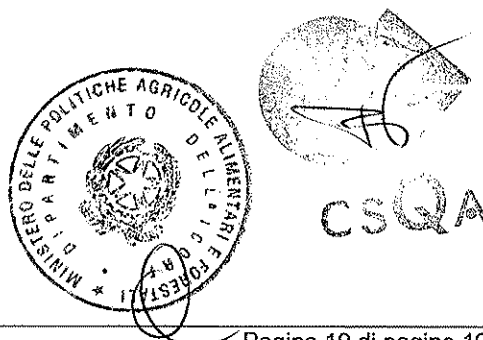
Formato indicativo predisposto per la registrazione dei lotti di confezionamento del prodotto idoneo conferito dagli allevamenti e dei relativi elementi identificativi.

- MOD 009 – Prodotto acquistato/confezionato

Formato indicativo predisposto per la registrazione cumulativa mensile del prodotto confezionato ai fini della denominazione Salmerino del Trentino IGP.

- MOD 010 – Caratteristiche prodotto

Formato indicativo predisposto per la registrazione e la raccolta degli esiti dei controlli delle caratteristiche del prodotto idoneo alla IGP Salmerino del Trentino.



CSQA Certificazioni srl
via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)

"Salmerino del Trentino" IGP
Richiesta adesione al sistema di controllo

MOD 001

Pag. 1 di 1

Il sottoscritto _____, legale rappresentante dell'azienda
_____ avente sede legale in via _____
n° _____ del Comune di _____, prov. di _____ c.a.p. _____ n. tel. _____
_____, n. fax _____, Partita IVA _____
_____, email _____, Bollo CE _____

CHIEDE

in relazione alle attività effettuate in qualità di (barrare la/e casella/e di pertinenza alle attività effettivamente svolte):

☐ allevatore

☐ macellatore/confezionatore

l'accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP "Salmerino del Trentino" e l'assoggettamento ai controlli di conformità dell'organismo di controllo autorizzato CSQA Certificazioni Srl ai fini del riconoscimento per la IGP "Salmerino del Trentino" per le attività sopra elencate.

A tal fine, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- a) di essere a conoscenza e accettare senza riserve il Piano dei Controlli della IGP "salmerino del Trentino" - DPC050 - approvato dal Mipaaf;
- b) di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per le attività di controllo e certificazione della IGP "Salmerino del Trentino" approvato dal Mipaaf, anche qualora l'esito delle attività non si concludesse con il riconoscimento;
- c) di autorizzare CSQA Certificazioni srl ad effettuare i controlli di conformità presso gli stabilimenti per i quali viene richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste in Piano dei Controlli;
- d) di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze ai disciplinari ed al Piano dei Controlli;
- e) di autorizzare CSQA, ai sensi del D.Lgs. 196/03 all'impiego dei dati forniti dall'azienda per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della IGP "Salmerino del Trentino";
- f) che la persona responsabile dei rapporti con CSQA è il sig. _____;
- g) che la produzione stimata ai fini della IGP "Salmerino del Trentino" corrisponde a (indicare il quantitativo di prodotti lavorati/confezionati) _____ all'anno.

L'Azienda si impegna a comunicare a CSQA, entro 15 giorni dal loro verificarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta.

L'Azienda si impegna a trasmettere a CSQA tutte le informazioni periodiche richieste per l'espletamento delle attività di controllo nei modi e nei tempi definiti in Piano dei Controlli - DPC050 - nonché a fornire a CSQA ogni altra informazione fosse da questa richiesta in relazione all'espletamento dei controlli.

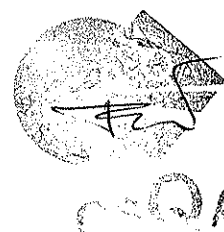
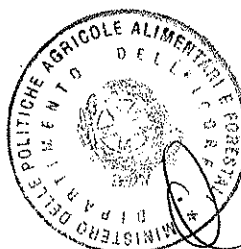
Allega alla presente:

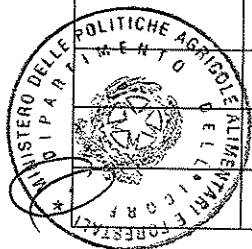
- ☐ elenco dei siti (allevamenti) o degli stabilimenti di lavorazione interessati alla IGP "Salmerino del Trentino" con specificati: indirizzo, numero di telefono e fax, attività svolte e planimetrie (mappe);
- ☐ planimetrie descrittive degli impianti e delle vasche di allevamento, dei locali e delle attrezzature destinate alla IGP "Salmerino del Trentino" per i siti (allevamenti/stabilimenti) in elenco;
- ☐ evidenza di iscrizione alla CCIAA dei siti (allevamenti)/degli stabilimenti in elenco;
- ☐ evidenza dell'idoneità sanitaria dei siti (allevamenti/stabilimenti) in elenco;
- ☐ n. _____ altri documenti (da specificarsi);

Località _____ Il _____ data _____
Il Legale Rappresentante
(firma e timbro azienda)

Delega Si delega il Consorzio di Tutela incaricato ad inoltrare la presente richiesta a CSQA ed a rappresentare l'Azienda per i rapporti formali con CSQA.
Le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del delegante.

Località _____ Il _____ data _____
Il Legale Rappresentante
(firma e timbro azienda)



[illegible]

¹ Specificare impianto di destinazione del materiale approvvigionato o ditta destinataria in caso di cessione



"Salmerino del Trentino" IGP
Scheda giornaliera conferimento al macello

MOD 004

Pag. 1 di 1

ALLEVATORE	DATA	DDT
------------	------	-----

○ ora inizio conferimento _____ ora fine conferimento _____ (a cura del macellatore)

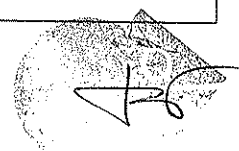
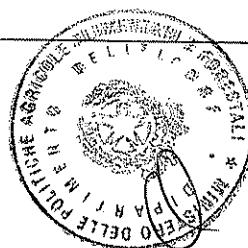
SALMERINO SALMONATO	<input type="checkbox"/> 1000/1200	<input type="checkbox"/> 800/1000	<input type="checkbox"/> 500/800	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450
SALMERINO BIANCO	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450	<input type="checkbox"/> 250/350	NON IGP <input type="checkbox"/>	
KG	VASCA	N. LOTTO RINTRACCIABILITA' (a cura del macellatore)			
IMPIANTO					
LOTTO /DDT ACQUISTO					
<input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> trotelle		LOTTO DI ORIGINE (inserire dato riportato in MOD 002)		DATA SEMINA AVANNOTTI (O DATA INIZIO ALIMENTAZIONE)	

SALMERINO SALMONATO	<input type="checkbox"/> 1000/1200	<input type="checkbox"/> 800/1000	<input type="checkbox"/> 500/800	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450
SALMERINO BIANCO	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450	<input type="checkbox"/> 250/350	NON IGP <input type="checkbox"/>	
KG	VASCA	N. LOTTO RINTRACCIABILITA' (a cura del macellatore)			
IMPIANTO					
LOTTO /DDT ACQUISTO					
<input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> trotelle		LOTTO DI ORIGINE (inserire dato riportato in MOD 002)		DATA SEMINA AVANNOTTI (O DATA INIZIO ALIMENTAZIONE)	

SALMERINO SALMONATO	<input type="checkbox"/> 1000/1200	<input type="checkbox"/> 800/1000	<input type="checkbox"/> 500/800	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450
SALMERINO BIANCO	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450	<input type="checkbox"/> 250/350	NON IGP <input type="checkbox"/>	
KG	VASCA	N. LOTTO RINTRACCIABILITA' (a cura del macellatore)			
IMPIANTO					
LOTTO /DDT ACQUISTO					
<input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> trotelle		LOTTO DI ORIGINE (inserire dato riportato in MOD 002)		DATA SEMINA AVANNOTTI (O DATA INIZIO ALIMENTAZIONE)	

SALMERINO SALMONATO	<input type="checkbox"/> 1000/1200	<input type="checkbox"/> 800/1000	<input type="checkbox"/> 500/800	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450
SALMERINO BIANCO	<input type="checkbox"/> 500/600	<input type="checkbox"/> 350/450	<input type="checkbox"/> 250/350	NON IGP <input type="checkbox"/>	
KG	VASCA	N. LOTTO RINTRACCIABILITA' (a cura del macellatore)			
IMPIANTO					
LOTTO /DDT ACQUISTO					
<input type="checkbox"/> uova <input type="checkbox"/> trotelle		LOTTO DI ORIGINE (inserire dato riportato in MOD 002)		DATA SEMINA AVANNOTTI (O DATA INIZIO ALIMENTAZIONE)	

Firma Responsabile di Produzione (macellatore)



CSQA

STABILIMENTO (inserire N. Bollo CE)

DATA ____/____/____

N. LOTTO RINTRACCIABILITA' (vedasi MOD 004) _____

(ove vi sia una compresenza nello stesso giorno di prodotto IGP e prodotto generico nelle attività di macellazione, lavorazione e confezionamento e qualora non sia realizzabile la separazione fisica tra prodotto IGP e prodotto generico delle linee di produzione, il macellatore/confezionatore deve barrare le attività svolte per singolo lotto, indicando ora inizio/fine dell'attività e n. impianto/cella come da planimetria)

○ RICEVIMENTO ora inizio fase _____ ora fine fase _____

(da compilare sempre)

○ SALMERINO BIANCO				SCARTO KG
○ SALMERINO SALMONATO	BIANCO SU SALMONATO	KG		SCARTO KG
ACCETTAZIONE PRODOTTO				
Morfologia – colore -odore		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

○ STOCCAGGIO (prodotto conferito) ora inizio fase _____ ora fine fase _____
(n. cella _____)

○ EVISCERATURA ora inizio fase _____ ora fine fase _____ (n. impianto _____)
(da compilare sempre)

DIGIUNO	<input type="checkbox"/> rispettato	<input type="checkbox"/> non rispettato
PRESENZA SASSI	<input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI
CONSISTENZA CARNE	<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Non conforme

○ FILETTATURA ora inizio fase _____ ora fine fase _____ (n. impianto _____)

○ STOCCAGGIO (prodotto semilavorato) ora inizio fase _____ ora fine fase _____
(n. cella _____)

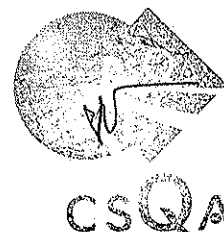
○ SPELLATURA ora inizio fase _____ ora fine fase _____ (n. impianto _____)

○ STOCCAGGIO (prodotto semilavorato) ora inizio fase _____ ora fine fase _____
(n. cella _____)

○ CONFEZIONAMENTO/ETICHETTATURA ora inizio fase _____ ora fine fase _____
(n. impianto _____)

○ STOCCAGGIO (prodotto finito confezionato) ora inizio fase _____ ora fine fase _____
(n. cella _____)

Firma Responsabile:



IGP "Salmerino del Trentino"
Rintracciabilità macello

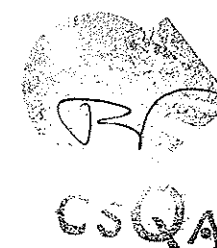
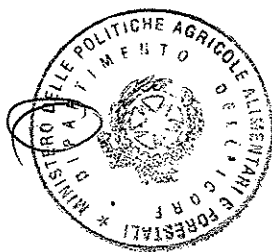
STABILIMENTO (inserire N. Bollo CE) _____

MESE DI _____

ANNO _____

○ ora inizio fase macellazione _____ ora fine fase macellazione/stoccaggio _____ (a cura del macellatore/confezionatore)

N.LOTTO	DATA CONSEGNA	ALLEVATORE	DDT	TIPOLOGIA PEZZATURA	NOTE	KG CONSEGNATI	VASCA	ALLEVAMENTO	LOTTO AV./ DDT AV.	DATA SEMINA AV.



DATA CONFEZIONAMENTO _____

PRODOTTO	N. LOTTO			IMPOST. TARA	CONTROLLO ETICHETTA (1)	DATA SCADENZA	FIRMA ADDETTO
Salmerino Bianco ev.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salmerino Salmonato ev.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salmerino Bianco intero				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Salmerino Salmonato intero				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Filetto Bianco				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Filetto Salmonato				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Filetto Bianco spellato				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Filetto Salmonato spell.				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Note:

SPECIE: SALVELINUS ALPINUS L. PROVENIENZA . TRENTINO e COMUNE DI BAGOLINO (BS)
METODO DI PRODUZIONE: ALLEVATO

(1) - Codice a barre - Posizionamento - Data - Leggibilità

Firma Responsabile di Produzione _____





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

"Salmerino del Trentino" IGP
Caratteristiche prodotto

CSQA
MOD 010
Pag. 1 di 1

N° LOTTO _____

MORFOLOGICHE

<i>CARATTERISTICA</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>RISCONTRO</i>
CORPO	colorazione grigio-verde o bruna	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
DORSO e FIANCHI	cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
PINNA DORSALE/CAUDALE	pinna dorsale e caudale grigia	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
ALTRE PINNE	arancio con margine anteriore bianco	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
INDICE DI CORPOSITA'	≤1.10 per pesci fino a 400g ≤1.20 per pesci oltre i 400g	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

N° LOTTO _____

CHIMICO-FISICHE

<i>CARATTERISTICA</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>RISCONTRO</i>
CONTENUTO in GRASSI TOTALI	≤ 6% N.° Rapporto di Prova per le caratteristiche chimiche _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
TENORE IN GEOSMINA	< 0,9 µg/kg (N° Rapporto di prova _____)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
COLORE DELLA CARNE	bianca o salmonata	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

N° LOTTO _____

ORGANOLETTICHE

<i>CARATTERISTICA</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>RISCONTRO</i>
CONSISTENZA	soda, tenera, magra e asciutta	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
SAPORE	delicato, di pesce	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
ODORE	tenu e fragrante d'acqua dolce	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>



ANNO

NOTE: - LA MORTALITA' GIORNALIERA IN KG RISULTA DALL'APPOSITO REGISTRO SANITARIO PRESENTE IN AZIENDA
- I TRATTAMENTI FATTI RISULTANO DALL'APPOSITO REGISTRO SANITARIO PRESENTE IN AZIENDA
- PER IL CALCOLO DELLA DENSITA' PRENDERE IL VALORE RIPORTATO NEL REGISTRO SANITARIO
- IN CASO DI ASSENZA DI MISURATORE ELETTRONICO DI PORTATA PER IL CALCOLO DEI RICAMBI GIORNALIERI, LA DENSITA' MASSIMA DI ALLEVAMENTO E' DI 25 kg/m³.



ANNO

FIRMA Responsabile azienda