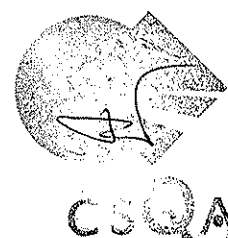


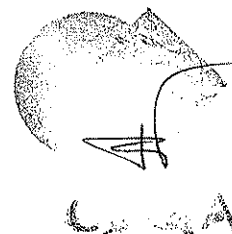
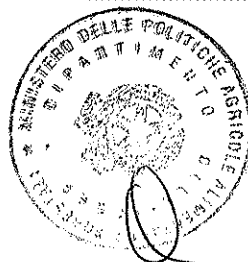
Piano dei controlli **“SALMERINO DEL TRENTINO” IGP**

DPC 050



Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni	3
4.1 – Definizioni	3
4.2 - Abbreviazioni	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata	4
6.1 - Procedure di riconoscimento	5
6.1.1- Validità del riconoscimento	5
6.2 – Variazione delle situazioni di riconoscimento.....	5
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	5
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	5
6.5 – Sorveglianza analitica	6
6.5.1 – Sorveglianza analitica in autocontrollo.....	6
6.5.2 – Sorveglianza analitica CSQA.....	6
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	7
7.1 – Documentazione dell'attività	7
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA.....	7
8 – Gestione delle non conformità	7
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	7
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA	8
9 – Reclami e ricorsi	8
10 – Riservatezza	8
11 – Designazione del prodotto	8
12 – Disciplina produttiva	8
12.1 – Denominazione del prodotto	8
12.2 – Descrizione del prodotto	8
12.2.2 - Caratteristiche morfologiche	9
12.2.3 – Caratteristiche chimico-fisiche	9
12.2.4 – Caratteristiche organolettiche	9
12.3 – Zona di produzione	9
12.4 – Prova dell'origine	9
12.5 – Metodo di ottenimento.....	9
12.5.1 – Produzione uova, fecondazione e incubazione.....	9
12.5.2 – Allevamento	9
12.5.3 – Lavorazione	10
12.5.4 – Confezionamento.....	10
12.5.5 – Etichettatura.....	10
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	12
13.1 – Generalità	12
13.2 – Separazione delle produzioni IGP.....	12
13.3 – Identificazione e rintracciabilità in allevamento	12
13.4 – Identificazione e rintracciabilità alla macellazione/confezionamento.....	12
14 – Schema dei controlli.....	13
Appendice – Elenco modulistica	19



1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficino della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione Salmerino del Trentino, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento DPC 050 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 Salmerino del Trentino e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio sono effettuate le fasi di allevamento (che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, salmerino adulto) e le operazioni di macellazione;
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al commercio/consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con i segni distintivi della IGP Salmerino del Trentino.

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo dei soggetti della filiera disciplinata originano delle registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione della denominazione Salmerino del Trentino IGP e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata.

Tali soggetti sono costituiti dagli allevatori e macellatori/confezionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Salmerino del Trentino IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 474/2013 della Commissione del 7 maggio 2013 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Salmerino del Trentino (IGP)];
- Decreto 21 luglio 2011 – Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Reg. (CE) 178/2002 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;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- Norma UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";

4 – Definizioni e abbreviazioni

Le definizioni sotto riportate relative ai soggetti produttivi hanno la funzione di individuare l'attività svolta dagli stessi e riportata nello schema dei controlli in par.14.

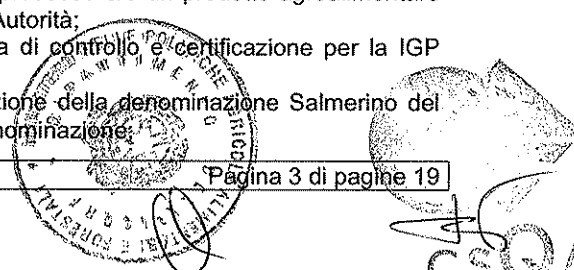
4.1 – Definizioni

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione Salmerino del Trentino e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale CSQA dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare ufficiale dalle competenti Autorità;

Richiedente: soggetto della filiera che richiede a CSQA l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la IGP Salmerino del Trentino;

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Salmerino del Trentino per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della denominazione.



Allevatore: soggetto riconosciuto che mediante l'allevamento del salmerino conferisce prodotto idoneo alla macellazione, lavorazione e confezionamento ai fini della IGP Salmerino del Trentino. Qualora l'allevatore attui anche le attività di macellazione, lavorazione e confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi responsabilità anche per tale attività.

Macellatore: soggetto riconosciuto che, utilizzando prodotto idoneo, procede alla macellazione ed alla eviscerazione del prodotto idoneo alla denominazione Salmerino del Trentino IGP. Qualora il macello attui anche il confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi responsabilità anche per tale attività.

Confezionatore: soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo procede alle lavorazioni ed al confezionamento del salmerino ai fini della denominazione Salmerino del Trentino IGP.

Avannotto: individuo che ha terminato l'assorbimento del sacco vitellino e che inizia ad alimentarsi attivamente.

Prodotto finito: salmerino ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno della denominazione Salmerino del Trentino IGP.

Salmerino del Trentino IGP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, posto in vendita in confezioni etichettate secondo le previsioni del disciplinare di produzione.

Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)." Il lotto è determinato dal produttore, dallo stagionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". (art.13 – D.lgs 27/01/92 n.109);

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della denominazione Salmerino del Trentino, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

Controllo di Conformità: atto mediante il quale CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate in lievi e gravi: si considerano gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità delle produzioni.

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

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

R (n): identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 7),

ID: in schema dei controlli (par. 14), numero identificativo di ogni singola riga,

D: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

A: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo analitico,

NC: Non conformità,

AC: Azione correttiva (in par. 14 individua le attività di CSQA in seguito a NC rilevate).

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione che partecipano alla realizzazione della IGP Salmerino del Trentino devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP Salmerino del Trentino ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD 001.

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

La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione, e da questi trasmessa all'organismo di controllo.

Sulla base di specifica delega, la domanda può essere trasmessa all'organismo di controllo anche dal Consorzio di Tutela incaricato; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante.

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 IGP Salmerino del Trentino.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo paragrafo 6 – Procedure di riconoscimento.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata

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 documentale secondo quanto necessario.

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.

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

- per gli allevatori: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, sulla corretta e completa identificazione delle vasche di allevamento, sulla tecnica di allevamento e di ingrasso del Salmerino;



CSQA

- per i macellatori/confezionatori: la corrispondenza con le informazioni della richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati: disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per macellazione, lavorazione e confezionamento del Salmerino e adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto.

6.1 - Procedure di riconoscimento

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.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostacolare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

L' idoneità ai fini della IGP Salmerino del Trentino sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata verificata la rispondenza al disciplinare.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può richiedere 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 per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

6.1.1- Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della IGP Salmerino del Trentino, con fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità. Qualora Piano dei Controlli e Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche, approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

In caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute. Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della IGP Salmerino del Trentino sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.

6.2 – Variazione delle situazioni di riconoscimento

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

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. In entrambi i casi (comunicazione preventiva o entro 15 giorni dall'accadimento) la comunicazione trasmessa all'Organismo di Controllo non costituisce convalida della conformità o autorizzazione per le variazioni sostanziali notificate nella stessa.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

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 IGP Salmerino del Trentino o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

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 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 esprima volontà contraria 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 si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

In caso di cancellazione della certificazione l'Azienda pagherà a CSQA le quote di controllo relative all'anno solare in cui viene formalizzata la revoca.

La cancellazione dagli elenchi CSQA potrà essere attuata anche nei casi di mancata adesione alle revisioni approvate del Piano dei Controlli.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della IGP Salmerino del Trentino sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate al successivo paragrafo 14 - Schema dei controlli.

In particolare il sistema di controllo prevede controlli annuali di tipo ispettivo da parte dell'organismo di controllo su un campione pari al 35 % degli allevamenti assoggettati, impiegando un criterio di rotazione annuale del campione dei soggetti verificati. Per macellatori e confezionatori le verifiche ispettive hanno cadenza annuale per la totalità dei soggetti iscritti in elenco.



I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della IGP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto del Piano dei Controlli o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della IGP.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, 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 paragrafo 14 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 IGP Salmerino del Trentino.

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

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

6.5 – Sorveglianza analitica

6.5.1 – Sorveglianza analitica in autocontrollo

E' responsabilità dei macellatori/confezionatori accertare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della denominazione Salmerino del Trentino IGP. La rispondenza alla caratteristiche fisiche (colore della carne) è verificata in autocontrollo in continuo sul prodotto in lavorazione e viene documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto idoneo a IGP immessi in lavorazione, da effettuare su apposita documentazione (es. Mod 005 – Registro controlli in produzione/accettazione, Mod 009 – Prodotto acquistato/confezionato, Mod 010 – Caratteristiche prodotto). Con la registrazione negli appositi documenti il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

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

In caso di non conformità per una delle caratteristiche il lotto di rintracciabilità dovrà essere sottoposto a selezione/rilavorazione quando possibile ripristinare le condizioni di conformità oppure escluso dal circuito della IGP.

La rispondenza delle caratteristiche di odore dovrà essere verificata mediante determinazione analitica del tenore in geosmina del prodotto finito con frequenza almeno annuale.

Al fine del controllo delle caratteristiche chimiche (grassi totali %) il macellatore esegue campionamento per le analisi chimiche con frequenza di campionamento pari a 1 campione ogni 100 tonnellate avviate a IGP, prelevando le carni da 5 pesci appartenenti ad uno stesso lotto di allevamento, campionati in allevamento nel corso della fase di digiuno o nei giorni immediatamente precedenti la fase di digiuno, ed eseguendo l'analisi chimica sul pool di carni ottenuto.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche (grassi totali %), il lotto di allevamento viene escluso dal circuito IGP ed avviato a diversa destinazione (ivi comprese i quantitativi di eventuali forniture già presenti presso il macellatore/confezionatore). Per lo stesso allevamento sarà cura del macellatore effettuare un ulteriore controllo analitico, su diverso lotto di allevamento.

In alternativa all'esclusione dal circuito IGP il lotto di allevamento può essere sospeso dal conferimento al macello ai fini della denominazione Salmerino del Trentino, trattenuto in allevamento e sottoposto ad ulteriore controllo analitico a cura del macellatore. Ad esito conforme potrà essere ripreso il conferimento ai fini della IGP.

Tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo e le informazioni relative alla gestione delle eventuali non conformità devono essere conservate e rese disponibili ai controlli di CSQA.

6.5.2 – Sorveglianza analitica CSQA

Ai fini della verifica della rispondenza delle caratteristiche del prodotto idoneo a IGP Salmerino del Trentino CSQA esegue attività di riscontro diretto su un lotto in lavorazione, in corso di verifica ispettiva, per le caratteristiche morfologiche, fisiche ed organolettiche ed attività di campionamento del prodotto per le caratteristiche chimiche (grassi totali %), con frequenza dei controlli pari ad 1 controllo ogni 400 tonnellate di prodotto idoneo avviato alla IGP Salmerino del Trentino, utilizzando le stesse modalità di campionamento previste per le analisi in autocontrollo.

In caso di non conformità per una o più delle caratteristiche valutate l'ispettore provvede al blocco del lotto, che dovrà essere sottoposto dall'azienda ad appropriato trattamento (mediante selezione/rilavorazione del lotto o esclusione dal circuito IGP del prodotto non conforme). L'organismo di controllo procederà alla effettuazione di una verifica ispettiva supplementare a riscontro dell'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'azienda.

Gli esiti del controllo delle caratteristiche morfologiche, chimico-fisiche ed organolettiche viene riportato sul MOD 010 – Caratteristiche prodotto.

Per il controllo delle caratteristiche chimiche (grassi totali %) si procede a campionamento e prelievo di prodotto, prelevando le carni di un campione di esemplari costituito da n. 5 pesci appartenenti allo stesso lotto di lavorazione, impiegando le modalità di campionamento previste per l'autocontrollo, presso l'allevamento e in presenza di rappresentante del macellatore. Il campione viene successivamente avviato al laboratorio accreditato (UNI ISO IEC 17025) per le determinazioni. In caso di non conformità per il valore dei grassi totali % il lotto viene trattato secondo le modalità di esclusione dal circuito o sospensione dal conferimento previste per l'autocontrollo.

In caso di sospensione del conferimento il nuovo campionamento del lotto di allevamento avviene a cura dell'organismo di controllo.

Il controllo analitico per il parametro geosmina viene attuato su campione di prodotto finito e con frequenza almeno annuale.

In caso di non conformità analitica (grassi totali %, geosmina) si procederà all'effettuazione di un ulteriore campionamento su diverso lotto di prodotto.

7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 – 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 IGP Salmerino del Trentino.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto 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 rintracciabilità delle produzioni lavorate e/o ottenute ai fini della IGP.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla IGP Salmerino del Trentino devono essere conservate per almeno i due anni successivi all'anno di redazione.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire a CSQA denuncia delle produzioni approvvigionate e immesse nel circuito IGP o commercializzate come Salmerino del Trentino IGP, entro il giorno 15 del mese successivo. In particolare si evidenziano i successivi sistematici adempimenti, distinti in ragione dell'attività scelta dall'operatore.

Gli allevamenti riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (es. MOD 002 od equivalente documentazione, anche su supporto informatico):

- delle quantità di uova idonee alla IGP approvvigionate da ogni fornitore,
- delle quantità di avannotti/novellame di salmerino idonei alla IGP approvvigionate da ogni allevamento riconosciuto,
- delle quantità di avannotti idonei prodotti in proprio ed immessi in allevamento ai fini dell'IGP,
- delle quantità di uova/avannotti/novellame di salmerino ceduti a terzi ai fini dell'IGP Salmerino del Trentino, distinte per ogni destinatario.

I macellatori/confezionatori sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di salmerino idonee ad IGP Salmerino del Trentino conferite nel mese precedente da ogni singolo allevatore (quantità singolarmente annotate in Mod 006 – Rintracciabilità macello o in equivalente documentazione, anche su supporto informatico),
- delle quantità di Salmerino macellate/confezionate come IGP Salmerino nel Trentino (quantità in Mod 009 – Prodotto acquistato/confezionato o in equivalente documentazione, anche su supporto informatico).

In caso mancata comunicazione dei dati sopra evidenziati entro i termini previsti CSQA sollecita il soggetto interessato alla trasmissione dei dati nei successivi 15 giorni, ed eseguirà verifiche ispettive supplementari con oneri a carico dell'Azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive nei casi di inadempimenti al sollecito. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari avessero riscontrato situazioni di non conformità qualificate "gravi", queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive al paragrafo 14 e segnalate alle Autorità di vigilanza secondo la previsione del paragrafo 8.2.

8 – 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 IGP Salmerino del Trentino.

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

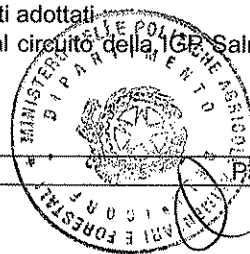
Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

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

8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera della IGP Salmerino del Trentino 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 (mediante, ad esempio, selezione e/o rilavorazione del lotto);
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto non conforme dal circuito della IGP Salmerino del Trentino, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.



8.2 – 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 IGP Salmerino del Trentino e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e delle appropriate azioni correttive ad adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della IGP Salmerino del Trentino.

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 14 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 IGP Salmerino del Trentino saranno comunicati a MIPAAF, alla Provincia Autonoma di Trento, alla Regione Lombardia ed al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente). In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza la non conformità riscontrata.

9 – Reclami e ricorsi

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

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

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

In conformità alle prescrizioni della norma UNI 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.

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

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

Qualora il ricorso presentato sia accettato, entro 30 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 a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – 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 IGP Salmerino del Trentino 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.

11 – Designazione del prodotto

In riferimento alle indicazioni relative alla denominazione Salmerino del Trentino, apposte sul prodotto, le aziende devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione delle previsioni del disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti in materia.

Prima del loro impiego le etichette del prodotto Salmerino del Trentino IGP devono essere trasmesse al Consorzio di Tutela incaricato - ai sensi della legge 21 dicembre 1999, n. 526 - per la loro approvazione. In mancanza di Consorzio di tutela incaricato l'approvazione preventiva delle etichette viene effettuata dall'Organismo di controllo autorizzato.

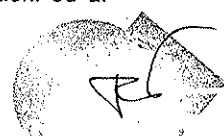
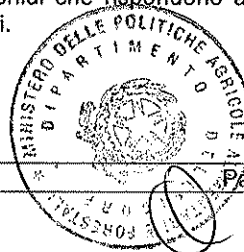
12 – Disciplina produttiva

12.1 – Denominazione del prodotto

La denominazione "IGP –Salmerino del Trentino" è riservata ai pesci salmonidi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti definiti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

12.2 – Descrizione del prodotto

12.2.1 – La specie



L'IGP "Salmerino del Trentino" è attribuita ai pesci salmonidi, allevati nella zona di produzione di cui all'articolo 3 del disciplinare di produzione (cfr. punto 12.3 del Piano) e appartenenti alla seguente specie **salmerino alpino** *Salvelinus alpinus* L. (**R1**).

12.2.2 - Caratteristiche morfologiche

All'atto dell'immissione al consumo, i salmerini devono presentare le seguenti caratteristiche (**R2**): colorazione grigio verde o bruna, con dorso e fianchi cosparsi di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di aloni; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco.

L'Indice di Corposità (Condition Factor) deve risultare rispettivamente entro il valore di 1,10 per pesci fino a 400 grammi ed entro 1,20 per pesci oltre i 400 grammi (**R3**). L'Indice di corposità è definito come $(\text{massa}) \times 100 / (\text{lunghezza})^3$, esprimendo la massa in grammi e la lunghezza in centimetri.

12.2.3 - Caratteristiche chimico-fisiche

La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6% (**R4**). La carne è bianca o salmonata (**R5**).

12.2.4 - Caratteristiche organolettiche

La carne di Salmerino del Trentino IGP si presenta soda, tenera, magra e asciutta con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango (**R6**).

Gli off-flavour del prodotto devono essere limitati (**R7**), con tenori in geosmina inferiori a 0.9 µg/kg.

12.3 - Zona di produzione

La zona di produzione della IGP Salmerino del Trentino comprende l'intero territorio della Provincia Autonoma di Trento nonché il comune di Bagolino in Provincia di Brescia (**R8**).

12.4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle vasche di allevamento, degli allevatori, dei macellatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

12.5 - Metodo di ottenimento

12.5.1 - Produzione uova, fecondazione e incubazione

Le fasi di allevamento che comprendono gli stadi di avannotto, novellame, salmerino adulto e le operazioni di macellazione devono avvenire all'interno della zona delimitata (**R8**).

12.5.2 - Allevamento

Le vasche di allevamento del novellame e del materiale adulto devono essere costruite completamente in cemento, o terra e cemento, o con argini in cemento e fondo in terra, o in vetroresina, o acciaio, e devono essere disposte in serie o in successione in modo da favorire al massimo la riossigenazione (**R9**).

L'acqua utilizzata nell'allevamento deve provenire da acque sorgive, e/o pozzi e/o fiumi e torrenti compresi nella zona di produzione delimitata (**R10**).

In particolare, l'acqua in entrata nelle vasche esterne deve presentare le seguenti caratteristiche (**R11**):

- la temperatura media nei mesi da novembre a marzo non deve superare i 10°C;
- l'ossigeno disciolto non deve essere inferiore a 7 mg/l.

La densità di allevamento in vasca, in relazione al numero di ricambi giornalieri dell'acqua, non deve superare i valori massimi riportati nella seguente tabella (**R12**):¹

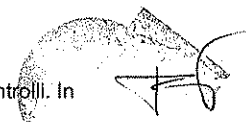
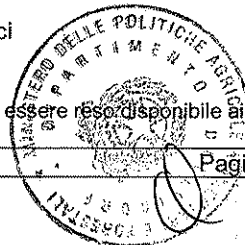
Numero ricambi giornalieri dell'acqua	Densità massima di allevamento (in kg/m ³)
Da 2 a 6	25
Da 6 a 10	30
Più di 10	40

La razione alimentare deve seguire i requisiti consolidati dalla tradizione nel rispetto degli usi leali e costanti. Proprio per questo i mangimi utilizzati devono essere privi di OGM e opportunamente certificati secondo la normativa vigente (**R13**).

Per contribuire ad esaltare la qualità tipica della carne della IGP Salmerino del Trentino sono ammesse le seguenti materie prime (**R14**):

1 – cereali, granaglie e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici

¹ Il numero dei ricambi viene misurato giornalmente con misuratore di portata. Il dato deve essere reso disponibile ai controlli. In assenza di misuratore di portata la densità massima raggiungibile è di 25 kg/m³.



CSQA

- 2 – semi oleosi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici e gli oli
- 3 – semi di leguminose e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici
- 4 – farina di tuberi e loro prodotti e sottoprodotti, compresi i concentrati proteici
- 5 – prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, compresi gli oli
- 6 – farina di alghe marine e derivati
- 7 – prodotti a base di sangue di non ruminanti

Le caratteristiche della composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del presente disciplinare. Sono ammessi tutti gli additivi destinati all'alimentazione animale definiti dalla legislazione vigente. La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando prevalentemente il pigmento carotenoidico *astaxantina* e/o carotenoidi di origine naturale. Prima di inviare il materiale adulto alla lavorazione, devono essere rispettati – in relazione alla temperatura dell'acqua – i seguenti tempi di digiuno, calcolati dal giorno successivo a quello ultimo di alimentazione **(R15)**:

Temperatura dell'acqua (in C°)	Numero minimo giorni di digiuno
Da 0 a 5,5	6
Da 5,6 a 8,5	5
Da 8,6 a 12	4
Più di 12	3

12.5.3 – Lavorazione

Le operazioni di lavorazione devono avvenire in sale a temperatura controllata e comunque inferiore a 12°C **(R16)**. Gli stoccaggi fra le varie fasi della lavorazione devono avvenire a temperature comprese tra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione **(R17)**. In relazione alla tipologia merceologica, i salmerini vengono eviscerati, filettati e rifilati.

12.5.4 – Confezionamento

Il prodotto lavorato deve essere posto in vendita in vaschette di polistirolo sotto film e/o casse di polistirolo sotto film e/o buste sottovuoto e/o confezionato in atmosfera modificata **(R18)**. In relazione alla tipologia merceologica, i salmerini vengono posti in vendita come prodotto fresco: intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Gli esemplari immessi al consumo come prodotto intero e/o eviscerato hanno un taglia minima di 170 g **(R19)**. Il prodotto messo in vendita come filettato e/o affettato ha un peso minimo di 80 g **(R20)**.

12.5.5 – Etichettatura

Il prodotto è posto in vendita confezionato **(R21)**.

L'identificazione del prodotto IGP dovrà essere possibile per ogni singola/o confezione/imballo sulla quale dovrà comparire in caratteri chiari, indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta la dizione "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla "I.G.P."

Tale ultima dicitura deve essere tradotta nella lingua della nazione in cui il prodotto viene commercializzato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista **(R22)**.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichetta o su ogni singolo imballaggio deve altresì figurare il simbolo europeo identificativo delle produzioni IGP.

Nell'etichetta o in un apposito contrassegno devono essere indicati il numero o il codice di riferimento del produttore e/o del lotto di produzione **(R23)**.

Ogni singola/o confezione/imballo ammessa per il "Salmerino del Trentino" deve recare ben visibile, in etichetta o sull'imballaggio il logo della denominazione (figura 1), rispettandone il logotipo, le proporzioni e la paletta cromatica riportata. In alternativa il logo può essere riportato in scala di grigi (figura 2) **(R24)**.

Sulle confezioni dovrà essere riportata la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

Prima del loro effettivo utilizzo su imballi/confezioni, le presentazioni che si intendono impiegare per l'immissione al consumo del prodotto "Salmerino del Trentino" IGP devono essere convalidate (cfr. paragrafo 11 – Pubblicità).

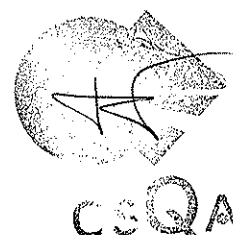
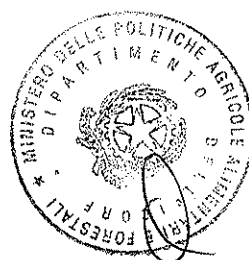
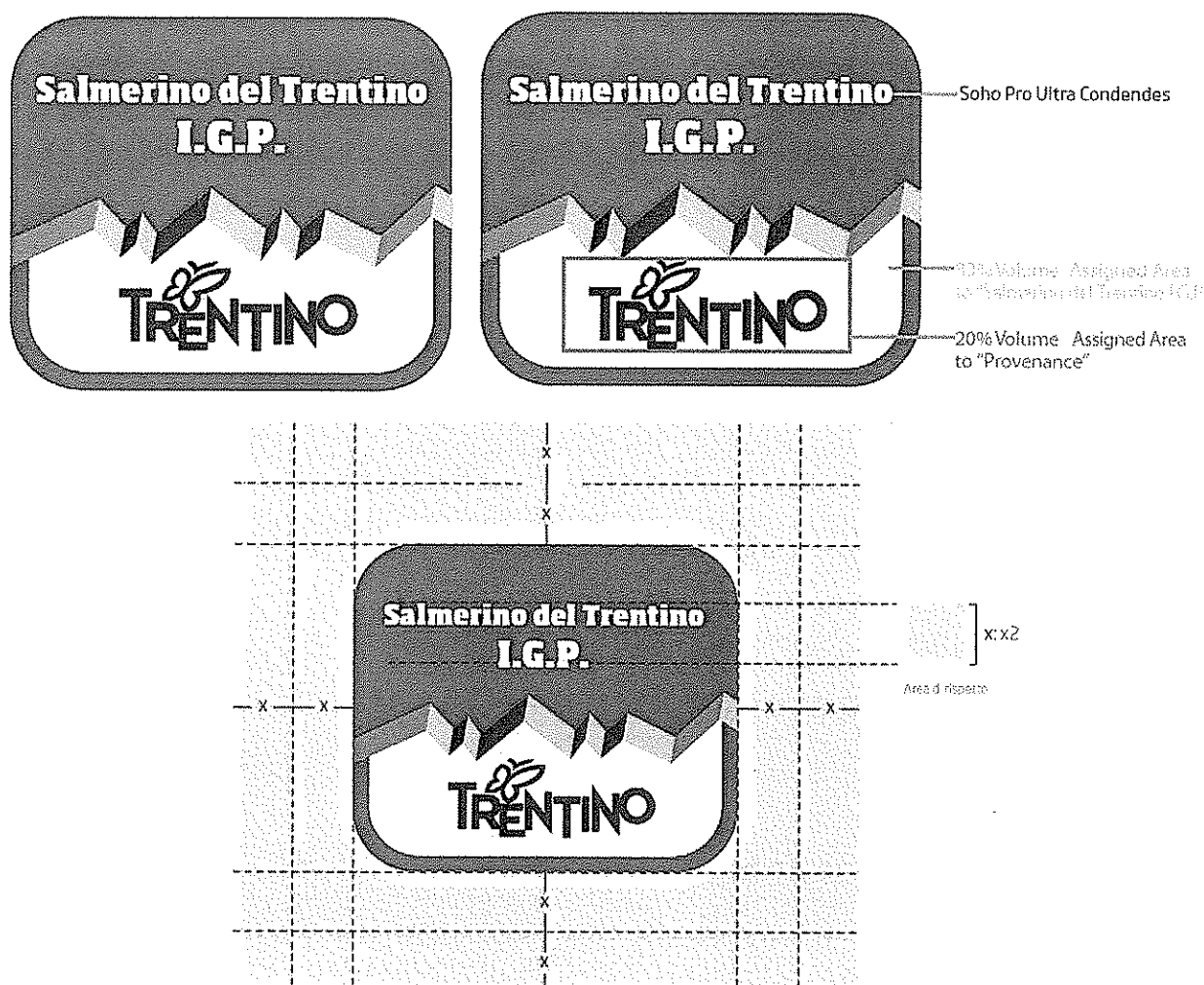


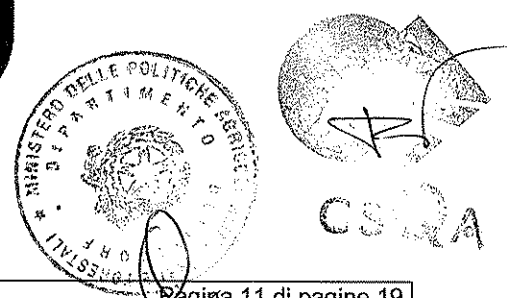
Figura 1: Logo Salmerino del Trentino – Colori e paletta cromatica



Paletta cromatica
del marchio monocolore

PMS 308		PMS 3145		PMS 368		PMS 2925		PMS 2728		PMS 362	
C100	R0	C100	R0	C57	R131	C85	R0	C96	R0	C25	R203
M5	G99	M0	G130	M0	G184	M24	G146	M69	G83	M0	G211
Y0	B144	Y19	B164	Y100	B26	Y0	B208	Y0	B159	Y100	B10
K47		K23		K0		K0		K0		K0	

Figura 2: Logo Salmerino del Trentino – Scala di grigi



13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

13.1 – Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, delle vasche di allevamento, degli allevatori, dei macellatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

13.2 – Separazione delle produzioni IGP

A garanzia della separazione delle produzioni atte alla indicazione di origine protetta Salmerino del Trentino dalle produzioni generiche eventualmente presenti, dalla fase di immissione degli avannotti nelle vasche di allevamento e fino alla lavorazione e confezionamento finali, le produzioni atte alla IGP Salmerino del Trentino devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche.

Per le stesse fasi i produttori dovranno prevedere vasche, impianti di lavorazione, locali e/o spazi fisici identificati e riservati esclusivamente alla IGP "Salmerino del Trentino".

Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico delle linee di lavorazione e/o confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, ovvero lavorazioni IGP e generiche devono avvenire in tempi disgiunti.

Tale differimento temporale delle lavorazioni - IGP e non IGP, rispettivamente - viene stabilito dal produttore, e deve essere scrupolosamente osservato; gli orari di lavorazione della IGP registrati sulla documentazione di autocontrollo (es. Mod 005 Registro controlli in produzione/accettazione, Mod 006 Rintracciabilità macello, ecc.).

Ad evidenza della rispondenza ai requisiti della denominazione i documenti che scortano il prodotto atto alla denominazione (es. dichiarazione di scorta animale, MOD 004 Scheda giornaliera conferimento al macello, DDT o altro documento equivalente) devono riportare evidenza dell'idoneità delle produzioni alla IGP Salmerino del Trentino, mediante appropriate indicazioni.

13.3 – Identificazione e rintracciabilità in allevamento

Al fine di assicurare la rispondenza e la tracciabilità delle produzioni alla denominazione "Salmerino del Trentino" IGP l'allevatore deve rispettare i requisiti disciplinati, produrre in autocontrollo e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze documentali (anche su supporto informatico) che consentano di verificare l'idoneità dei prodotti approvvigionati o autoprodotti, l'adeguatezza delle tecniche di allevamento e l'identificazione e la destinazione delle produzioni avviate alle successive fasi di lavorazione ai fini della IGP Salmerino del Trentino.

Più in particolare, l'allevatore è tenuto a registrare, conservare e rendere disponibile al controllo idonea documentazione (es. Modulistica esemplificativa o altra equivalente documentazione anche su supporto informatico, schede tecniche, DDT/fatture, ecc.) attestante:

- i dati relativi alle immissioni in allevamento ed alle uscite di uova/avannotti/novellame (es. Mod 002 Rintracciabilità uova/avannotti/novellame o documentazione equivalente, Dichiarazione di provenienza degli animali, DDT/Fatture, ecc.);
- i dati giornalieri relativi all'alimentazione, quali caratteristiche compositive dei mangimi, quantità impiegate, pigmenti impiegati, certificazione assenza di OGM (es. Mod 003 Scheda mensile allevamento o equivalente documentazione, cartellini, schede tecniche, DDT/Fatture, ecc.);
- i dati giornalieri relativi alle caratteristiche dell'acqua quali ricambi, temperatura e ossigeno disciolto (es. Mod 003 Scheda mensile allevamento o equivalente documentazione);
- i dati giornalieri relativi alle uscite dall'allevamento per conferimento o mortalità (es. Mod 003 Scheda mensile allevamento o equivalente documentazione, Mod 004 Scheda giornaliera conferimento al macello, Dichiarazione di provenienza degli animali, DDT/Fatture, Registro sanitario, ecc.).

Per ogni conferimento al macello l'allevatore rilascerà al destinatario opportuna documentazione attestante la rispondenza del prodotto conferito ai fini della IGP Salmerino del Trentino (es. Mod. 004 Scheda giornaliera conferimento al macello, Dichiarazione di provenienza degli animali, DDT/Fatture, ecc.).

13.4 – Identificazione e rintracciabilità alla macellazione/confezionamento

Al fine di assicurare la rispondenza e la tracciabilità delle produzioni alla denominazione "Salmerino del Trentino" IGP il soggetto macellatore/confezionatore deve rispettare i requisiti disciplinati e produrre e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze documentali (anche su supporto informatico) che consentano di verificare:

- origine e rispondenza del prodotto approvvigionato ai fini della IGP "Salmerino del Trentino" (es. Mod 004 – Scheda giornaliera conferimento al macello; Mod 005 – Registro controlli in produzione accettazione; Dichiarazione di provenienza animali; DDT/Fatture, ecc.);
- la conformità delle condizioni ambientali e delle tecniche di lavorazione ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione (es. Mod 005 - Registro controlli in produzione/accettazione, Mod 006 – Rintracciabilità macello, Schede controllo temperature od equivalenti informazioni anche informatizzate, ecc.);
- la conformità della prodotto finito idoneo a IGP "Salmerino del Trentino" alle prescrizioni del disciplinare di produzione del presente Piano dei Controlli (es. Mod 007 – Scheda controllo confezionamento, Mod. 009 Prodotto acquistato/confezionato o documentazione equivalente, rapporti di prova, ecc.);
- l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni avviate al consumo come IGP "Salmerino del Trentino".

