

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al Mipaaf	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva				
			Categoria	Descrizione														
			1	2											3	4	5	6
1	Produttori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione siti produttivi	Ubicazione B.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Produrre specifica richiesta mediante il modulo MDC3 e relativi allegati.	Controllo della documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo, aggiornato alla fine di ogni anno solare, degli operatori riconosciuti	Siti produttivi fuori zona		Diniego riconoscimento					
2														Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione	
3												Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento nel caso in cui la non conformità non venga sanata nella verifica in corso
4					Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Mortadella di Prato)	Inviare la modulistica allegata alla domanda di adesione (planimetria degli impianti, autorizzazione sanitaria)	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo operatori riconosciuti	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione		
5								Controllo notifica / autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancato riconoscimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione		
6									D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Notifica / Autorizzazione assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione		
7								Verifica ispettiva idoneità impianti	I	Ad ogni ricon.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Inadeguatezza degli impianti		Diniego riconoscimento			
8	Produttori	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, impianti	Ubicazione B1 e 4.1.2 (cfr dispositivo di controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione nuova ubicazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento				
9												D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione variazione anagrafiche	Lieve	Notifica variazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità
10													D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento
11						Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*				

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

12							I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa entro 15 gg dalla notifica della nc	Verifica adeguamento documentazione. Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
13	Produttori		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Mortadella di Prato)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
14						Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata a produzione avvenuta	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione
15						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	100%	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
16											Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
17											Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
18	Produttori	Accettazione materie prime	Identificazione e rintracciabilità	Le materie prime devono essere idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Identificare le materie prime in entrata. Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
19										Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto	
20											Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
21							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto

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

22					Separare spazialmente e/o temporalmente le materie prime destinate alla IGP da quelli non IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto						
23	Produttori	Metodo di produzione	Conformità al disciplinare	Tipo e quantità tagli di carne e ingredienti obbligatori per l'impastatura D.1 (cfr 5 dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Impiegare solo i tagli di carne e gli ingredienti obbligatori secondo tipologie e dosi prescritte per l'impastatura	Controllo tipologia ingredienti e dosi impiegate	I	100%	Soggetti riconosciuti		Impiego dei tagli di carne e degli ingredienti obbligatori in dosi e/o tipologie diverse da quelle consentite	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna						
24											Non impiego dei tagli di carne e degli ingredienti obbligatori	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna						
25											Rifilatura, macinatura, impastatura D.2.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di rifilatura, macinatura e impastatura	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
26											Insaccatura e legatura punto D.2.2 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di lavaggio del budello naturale, insaccatura e legatura	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
27											Stufatura punto D.2.3 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di stufatura (periodo, temperatura e u.r.)	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
28											Cottura punto D.2.3 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di cottura in forno a vapore o in alternativa in caldaia	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
29														Risciacquo, raffreddamento, e confezionamento sotto vuoto punto D.2.4 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di risciacquo, raffreddamento, e confezionamento	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	
30	Assicurarsi che il confezionamento sotto vuoto avvenga entro max 20 minuti dall'asciugatura																			

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

31	Produttori	Prove sul prodotto	Conformità disciplinare prodotto	Caratteristiche fisiche e sensoriali del prodotto C.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Verificare che il prodotto pronto per il confezionamento e alla vendita abbia superato positivamente le prove fisiche e sensoriali disciplinate secondo le frequenze previste al punto 6.6 e 6.8	Controllo acquisizione rapporto di conformità e relativa autorizzazione come da par. 6.6 e autocontrollo come da par. 6.8	I	100%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito di controllo	Mancato rispetto della frequenza in autocontrollo e/o commercializzazione di prodotto in assenza di autorizzazione (per il primo anno di adesione)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto				
32						Prove chimico fisiche e sensoriali su campione forma, dimensioni, peso, aspetto esterno, aspetto interno, consistenza, sapore)	A	Secondo le frequenze previste al p.to 6.2	Prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	Secondo le modalità previste al paragrafo 6.6				
33	Produttori		Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto IGP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna				
34							I	100%	Soggetti riconosciuti						Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto
35								Registrare le attività in appositi registri e documenti	Controllo idoneità registrazioni delle attività di stoccaggio						I	100%	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti
36							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.				
37					Separare spazialmente e/o temporalmente il prodotto destinati alla IGP da quelli non destinati alla IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.				
38	Produttori	Designazione presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Confezioni ed etichette, uso del logo da E.2 a E.3 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Assicurarsi che venga utilizzato esclusivamente materiale di designazione e presentazione (etichette) prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di etichette non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna				

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

39					confezionamento intero, in tranci o affettato	Verifica idoneità confezioni	I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di modalità di confezionamento difformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle confezioni e nuova verifica ispettiva durante il confezionamento del prodotto
40					il peso del prodotto commercializzato confezionato intero è compreso tra 0,5 kg e 10 kg		I	100%	Soggetti riconosciuti					
41							I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di modalità di confezionamento non conformi (in caso di prodotto stoccato non ancora commercializzato)	Lieve	Esclusione delle confezioni non conformi con possibilità di riconfezionamento del prodotto	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la nc nella verifica in corso verifica aggiuntiva nella stessa campagna durante il riconfezionamento del prodotto
42	Produttori	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Devono essere registrate le fasi relative al confezionamento A.1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Registrare le varie attività effettuate sui registri aziendali o sui modelli predisposti da Agroqualità (o similari).	Controllo idoneità registrazioni delle attività di stoccaggio/confezionamento , autocontrollo presso l'impianto. Controllo completezza rendicontazioni mensili presso Agroqualità	I D	100% mensile	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna. Richiesta ripristino autocontrollo
43							I D	100% mensile	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedenti)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
44							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancato invio ad Agroqualità delle registrazioni entro i termini previsti al p.to 6.4	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
45							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
46	Produttori	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro dalla produzione della IGP	Cessazione attività p.to 4.2 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D I	Ad ogni comunic. 35%	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione		Richiesta di comunicazioni	L'operatore rimane iscritto alla filiera ed è soggetto al pagamento delle quote previste dal tariffario

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

47	Impianti di confezionamento	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Mortadella di Prato)	Produrre specifica richiesta mediante il modulo MDC4. Inviare la modulistica allegata alla domanda di adesione (planimetria degli impianti, autorizzazione sanitaria)	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo operatori riconosciuti	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
48						Controllo notifica / autorizzazione sanitaria	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancato riconoscimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
49							D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti il riconoscimento		Notifica / Autorizzazione assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
50						Verifica ispettiva sugli impianti	I	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti il riconoscimento		Inadeguatezza degli impianti		Diniego riconoscimento	
51	Impianti di confezionamento	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Mortadella di Prato)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
52						Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione

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

53						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	100%	soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
54											Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
55											Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
56	Impianti di confezionamento	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Le mortadelle devono provenire da trasformatori iscritti al sistema dei controlli. Le partite di prodotto devono essere adeguatamente identificate A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
57							I	100%	soggetti riconosciuti		Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto
58							I	100%	soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna

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

59							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
60					Separare spazialmente e/o temporalmente le materie prime destinate alla IGP da quelli non IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
61	Impianti di confezionamento	Confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Lavorazioni di confezionamento di mortadelle destinate alla IGP effettuate separatamente da altre non destinate alla IGP 6.4 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Effettuare le lavorazioni di confezionamento di mortadelle destinate alla IGP da quelle non destinate alla IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
62			Separazione delle produzioni a denominazione da altro prodotto non a denominazione	L'attività di confezionamento di mortadelle destinate alla IGP "Mortadella di Prato" deve essere separata spazialmente o temporalmente dalle altre lavorazioni per tutto il processo par. 6.4 (cfr Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Mortadella di Prato")	Per tutto il processo, separare spazialmente o temporalmente la lavorazione di confezionamento di mortadelle destinati alla IGP da altro non destinato alla denominazione	Controllo registrazioni, DDT, attività svolte	I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata separazione temporale/spaziale della lavorazione di confezionamento a denominazione "Mortadella di Prato" da altra generica	Grave	Esclusione del prodotto	Richiamo scritto
63							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancato invio ad Agroqualità delle rendicontazioni mensili i entro i termini previsti al p.to 6.4	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
64							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave		Richiamo scritto

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

65	Impianti di confezionamento	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Confezioni ed etichette, uso del logo E (crf Dispositivo di controllo Mortadella di Prato)	Assicurarsi che venga utilizzato esclusivamente materiale di designazione e presentazione (etichette) prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100%	soggetti riconosciuti		Utilizzo di etichette non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
66	Impianti di confezionamento	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco degli impianti di confezionamento
67											Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione del prodotto fino al ripristino condizioni idoneità	Intensificazione controllo e verifica ispettiva supplementare
68	Impianti di confezionamento	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Confezioni, etichettatura, uso del marchio art. 8 (cfr disciplinare di produzione) e par. E (cfr Dispositivo per il controllo di conformità IGP Mortadella di Prato*)	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità (in caso tale attività non venga effettuata dal Consorzio di Tutela)	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100%			Utilizzo di materiale di designazione e presentazione non autorizzato e non conforme	Grave	Esclusione del prodotto fino al ripristino condizioni idoneità	Richiesta adeguamento intensificazione controllo e verifica ispettiva supplementare
69							I	100%			Utilizzo di materiale di designazione e presentazione non autorizzato ma conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione	Lieve	Richiesta autoizzazione etichette	Richiamo scritto
70		Uscita dal laboratorio di confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Durante il trasporto l'identificazione del prodotto destinati alla IGP deve risultare nel DDT delle partite di mortadella trasportate.	Registrare le attività di confezionamento.	Controllo idoneità registrazioni	D I	100%			Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto fino al ripristino condizioni idoneità	Intensificazione controllo e verifica ispettiva supplementare

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

71							DI	100%			Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento/documentazione integrativa	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
72							DI	100%			Mancato invio ad Agroqualità della documentazione inerente al prodotto IGP entro i termini previsti al punto 6.4 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
73							DI	100%			Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione del prodotto fino al ripristino condizioni idoneità	Intensificazione controllo e verifica ispettiva supplementare
74	Impianti di confezionamento	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro dalla produzione della IGP	Cessazione attività p.to 4.2 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	DI	Ad ogni comunic. 100%			Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco dei confezionatori
75							DI	Ad ogni comunic 100%			Mancata o ritardata comunicazione cessazione attività senza commercializzazione di prodotto confezionato IGP	Lieve	Eliminazione dall'elenco dei confezionatori	

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