



# MAP 68

0	gennaio 2010	Dr.ssa Pamela Cardinali	Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica



## **1.0 SCOPO**

Il presente documento costituisce parte integrante dello Schema di controllo IGP Prosciutto Amatriciano, redatto secondo le istruzioni impartite dal MiPAAF per la redazione del Piano dei controlli delle carni trasformate DOP e IGP.

Il presente manuale descrive gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati allo schema di controllo attuato dalla 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, di seguito indicata come 3A PTA, quale Organismo indipendente operante in conformità alla Norma EN 45011 e autorizzato ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge 526/99, ai fini della produzione della IGP Prosciutto Amatriciano.

## **2.0 SOGGETTI**

Le prescrizioni contenute nel presente manuale si applicano a tutti i soggetti che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della IGP Prosciutto Amatriciano, al quale è stata riconosciuta la protezione transitoria a livello nazionale e intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A PTA.

Come previsto dallo Schema di riferimento del MiPAAF, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera del prosciutto controllato, allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori per i quali nel presente manuale vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione della IGP Prosciutto Amatriciano.

### **2.1 Allevamenti di riproduzione scrofaia con attività di svezzamento, allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio, allevamenti di ingrasso, allevamenti a ciclo chiuso con attività di riproduzione e di ingrasso, allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso, allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso**

Struttura riconosciuta inserita nel sistema dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano nella quale si allevano suini in conformità al disciplinare di produzione.

### **2.2 Macello**

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua la macellazione dei suini pesanti adulti di razze bianche incrociate e selezionate esclusi verri e scrofe da destinare alla produzione della IGP Prosciutto Amatriciano in conformità al disciplinare di produzione.

### **2.3 Laboratorio di sezionamento**

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua il sezionamento delle mezzene e la rifilatura delle cosce di suini pesanti adulti di razze bianche incrociate e selezionate esclusi verri e scrofe da destinare alla produzione della IGP Prosciutto Amatriciano in conformità al disciplinare di produzione.

### **2.4 Stabilimento di lavorazione /Prosciuttificio**

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo IGP Prosciutto Amatriciano e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua la lavorazione e stagionatura dei prosciutti in conformità al disciplinare di produzione.

### **2.5 Stabilimento di confezionamento/affettatura**

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo IGP Prosciutto Amatriciano e conforme alla vigente normativa sanitaria nel quale vengono affettati e confezionati i prosciutti in conformità al disciplinare di produzione.



## 2.6 Soggetti di filiera

Soggetti di cui ai paragrafi 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.

## 3.0 RIFERIMENTI

- Legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche “modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Reg. (CEE) n. 2759/75 del Consiglio del 29 ottobre 1975, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni suine;
- D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 “regolamento di esecuzione della Legge n. 283 articolo 27 2° comma lett. (a e (c del 30.4.1962, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Codex Alimentarius Stan 66-1981;
- Reg. (CEE) n. 3220/84 del Consiglio del 13 novembre 1984, modificato dal regolamento CE n. 3513/93 del 14 dicembre 1993, che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- Reg. (CEE) n. 2967/85 della Commissione del 24 ottobre 1985, modificato dal regolamento CEE n. 3127/94 del 20 dicembre 1994, che stabilisce le modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537, “Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne, come modificato dal D. Lgs n. 251 del 19 marzo 1996”;
- D. Lgs n. 119/92 recante attuazione delle direttive 81/851/CEE, 81/852/CEE, 87/20/CEE e 90/676/CEE relative ai medicinali veterinari;
- 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;
- D. lgs. 30.12.1992, n. 532: "Attuazione della Direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto";
- D. Lgs. 30/12/1992, n. 534: "Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini";
- D.Lgs. 18 Aprile 1994, n. 286: "Attuazione delle Direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche" e successive modifiche (D.M. 13 Giugno 1994 e D.M. 23 Novembre 1995);
- Decreto del Presidente della Repubblica n. 317 del 30 aprile 1996 – G.U. Serie Generale – n. 138 del 14/06/1996 “Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali”;
- D.Lgs. n. 333/98 del 1 settembre 1998: “Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento”;
- D. lgs. 20.10.1998, n 388: "Attuazione della Direttiva 95/129/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto";
- Legge 128/98 disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – Legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- UNI CEI EN 45011:1999 "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";
- Legge n. 526/99 “Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea - Legge Comunitaria 1999” art. 14, che ha sostituito l'art. 53 della legge 128/98;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 “requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”;
- Decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28 dicembre 2000 – G.U. Supplemento ordinario– n. 42 del 20/02/2001 “Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa”
- Decisione della Commissione europea 2001/468/CE del 8 giugno 2001: relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68

Rev. 0

- Decisione 2001/471 /CE: "Norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla Direttiva 64/433/CEE sulle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche".
- 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.M. MiPAF 11/07/2002 modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasce di suino
- Decreto Legislativo n° 181 del 23/06/03 attuazione della direttiva 2000/13/CEE concernente l'etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità.
- Legge 3 agosto 2004, n. 204 Conversione in legge, con modificazioni, del decreto – legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l'etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca.
- Decreto 27 agosto 2004: recante definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.
- REG.CE N. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- Reg. CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Reg. (CE) 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (CE) 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) 854/2004 Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- D.Lvo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- REG.CE N. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- D. Lgs. n° 114/2006 del 08/02/06 attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) n. 510/2006 del 20/03/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari che ha abrogato il Reg. (CE) n. 2081/92;
- Nota AGR 001485 del 16.1.2006 della Commissione Europea a precisazioni in merito alla etichettatura di prodotti a DOP e IGP in via di riconoscimento coperte da protezione transitoria a livello nazionale come precisato con nota Mipaaf n.61405 del 22.2.2006;
- Legge 27.12.2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art. 1. comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari";
- Decreto Legge 181 del 18.5.2006 (G.U. 114 18.5.2006) disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri;
- Decreto del 16 luglio 2009 pubblicato in GURI n° 18 0 del 05/08/2009 "Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano", protezione transitoria a livello nazionale;
- Nota Mipaaf n.22897 del 29.11.2007 - "piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffari";
- Nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;



- Decreto Ministero della salute 16/05/2007 – G.U. n. 148 del 28/06/2007 “Modifica dell’allegato IV del decreto del Presidente della Repubblica del 30 aprile 1996 n. 317
- REG.CE N. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004;
- Nota del Mipaaf del 25 luglio 2006 n.65652, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art.10 del Reg. (CE) 510/06 su prodotti destinati all’esportazione”;
- Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 510/06 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- MCS 68 Manuale di controllo e schema di certificazione – IGP Prosciutto Amatriciano;
- Piano di controllo IGP Prosciutto Amatriciano;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;

#### **4.0 DEFINIZIONI**

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2005 con le seguenti integrazioni:

##### **4.1 Richiedente**

Si definisce Richiedente colui che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per impiegare l’IGP Prosciutto Amatriciano, nell’ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.0 del presente manuale.

##### **4.2 Soggetto riconosciuto**

Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione.

##### **4.3 Disciplinare**

Documento i cui contenuti sono definiti dall’art. 4 del Reg. (CEE) 510/06, approvato e depositato presso il MiPAAF e presso i Servizi dell’Unione Europea.

##### **4.4 Zona di produzione**

La lavorazione del Prosciutto Amatriciano deve avvenire nella zona che comprende i comuni della provincia di Rieti, con il limite altimetrico non superiore a 1.200 m s.l.m.: Amatrice, Accumoli, Antrodoco, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant’Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti e Rivodutri.

##### **4.5 Libro genealogico**

Libro tenuto da un’associazione nazionale di allevatori dotata di personalità giuridica, o da un ente di diritto pubblico, in cui sono iscritti gli animali riproduttori di una determinata razza, sottoposti allo stesso programma di selezione, con l’indicazione dei loro ascendenti (annesso alla L 280/99).

##### **4.6 Mezzena**

Prodotto ottenuto dalla separazione della carcassa intera secondo un piano di simmetria che passa per il centro della colonna vertebrale, dello sterno e della sinfisi ischio-pubica (definizione dalla nomenclatura combinata).



#### **4.7 Marchiatura**

Atto identificativo della conformità del prosciutto che prevede l'apposizione di almeno un marchio a fuoco, costituito da un logo recante la dicitura "IGP Prosciutto Amatriciano".

#### **4.8 Autocontrollo**

Attività di verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata dai soggetti della filiera produttiva, in relazione alle attività svolte presso i propri siti produttivi, in applicazione alle prescrizioni previste per la IGP Prosciutto Amatriciano.

#### **4.9 Controllo di conformità**

Atto –ovvero controllo– mediante il quale la 3A PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione. L'insieme delle attività di riscontro e documentazione, attuate "ex ante", "in fieri" e/o "ex post", che consentono alla 3A PTA di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.

#### **4.10 Partita**

Insieme quantificato ed identificato di cosce suine destinate alla produzione di prosciutti identificati con L'Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano che riportano nel contrassegno prescritto dalla vigente normativa la stessa data.

#### **4.11 Suino**

Ogni animale della famiglia dei suidi (art. 1, comma 1, lettera a, del D.P.R. 363/96).

#### **4.12 Suino pesante**

Capo suino il cui peso della carcassa è compreso tra 110,1 e 155 Kg così come classificato dall'impianto di macellazione nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84 e successive modificazioni, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8 giugno 2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002.

#### **4.13 Prosciutto**

La parte posteriore (caudale) della mezzena, comprendente le ossa, con o senza il piede, la zampa, la cotenna o il lardo. Il prosciutto è separato dal resto della mezzena in modo da comprendere al massimo l'ultima vertebra lombare.

#### **4.14 Lotto mensile**

Insieme di tutti i lotti giornalieri lavorati in prosciuttificio in un mese.

#### **4.15 Prove di tipo**

Insieme delle prove organolettiche e delle analisi chimico fisico effettuate sul prodotto.

#### **4.16 Smarchiatura**

Atto identificativo della Non Conformità di prodotto che prevede l'apposizione di un contrassegno a inchiostro riportante la scritta NC che affianca il contrassegno previsto dalla vigente normativa. La smarchiatura esclude il prosciutto dalla successiva marchiatura a fuoco.

#### **4.17 Procedura**

Per procedura si intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuti da 3A PTA come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata.

	<b>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano</b>	<b>MAP 68</b> <b>Rev. 0</b>
---	--	--------------------------------

#### 4.18 Fase di processo

Per fase di processo si intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.

#### 4.19 Tracciabilità di filiera

Capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

#### 4.20 Rintracciabilità di filiera

Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).

#### 4.21 Schema di controllo

Insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano disciplinato nei documenti di seguito indicati che, nel loro insieme, costituiscono lo Schema di Controllo: MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano (MAP 68), MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – IGP Prosciutto Amatriciano (MCS 68), PROSPETTO DEI CONTROLLI IGP Prosciutto Amatriciano 3A PTA.

#### 4.22 Autorità di vigilanza

MIPAAF e Regione Lazio

### 5.0 ABBREVIAZIONI

3A PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
CCIAA	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
IGP	Indicazione Geografica Protetta
NC	Non Conformità
ATM	Atmosfera modificata
CDC	Comitato di certificazione
DIA	dichiarazione inizio attività

### 6.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVAMENTI

#### 6.1 Generalità

Gli allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento, gli allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio, gli allevamenti di ingrasso, gli allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso, gli allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso, gli allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso che intendono vendere i propri capi di suini provenienti da razze bianche incrociate e selezionate per la produzione di prosciutto conforme al Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano I.G.P. richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi, secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA (vedi Prospetto dei Controlli da riga 1 a riga 3). Tali allevamenti inviano a mezzo posta ordinaria e/o fax la Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori riportata in Allegato A al presente manuale, corredata del certificato di iscrizione alla CCIAA e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento all'indirizzo dichiarato. La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy.



Le dichiarazioni allegare alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R. n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n° 15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

3A PTA verifica la completezza e l'ammissibilità dell'istanza di riconoscimento, inserisce l'allevatore nell'elenco Allevatori, Allegato B al presente manuale, e trasmette all'allevatore comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. L'allevatore è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano agli operatori di filiera.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'allevamento deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori riportato in Allegato A ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi (vedi Prospetto dei Controlli da riga 6 a riga 8). A fronte delle variazioni di seguito elencate 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco allevatori, mantenendo lo stesso numero di identificazione:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;
- cambio di indirizzo dell'attività produttiva;

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori e a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività l'allevatore deve darne comunicazione scritta entro 2 giorni dal verificarsi alla 3A PTA che provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'Elenco Allevatori (vedi Prospetto dei Controlli riga 11).

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP Prosciutto Amatriciano si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 6.1 del presente manuale.

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate sempre in accordo al Prospetto dei controlli applicabile alla IGP Prosciutto Amatriciano. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dal Prospetto dei Controlli.

## **6.2 Dotazioni degli allevamenti di riproduzione**

Le procedure di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento sono integrate dalla consegna, da parte di 3A PTA di:

- punzoni per la timbratura dei suinetti;
- supporti per il rilascio della certificazione intermedia (CI);

3A PTA invia al richiedente due o più serie complete di punzoni, ognuna composta da:

- codice alfabetico della provincia (due lettere)
- codice numerico dell'allevamento (tre cifre)
- lettera identificativa dei mesi dell'anno (una lettera per mese).

Le istanze di assegnazione di ulteriori serie di punzoni successive alla prima consegna devono essere richieste a 3A PTA.

Tutte le forniture di punzoni comportano l'assunzione a carico del licenziatario delle spese corrispondenti.

I supporti per il rilascio della Certificazione Intermedia (CI), sono distribuiti da 3A PTA in quantità adeguata ed in serie prenumerata, che conserva registrazione delle singole assegnazioni.



### **6.3 Dotazioni degli allevamenti di fase intermedia**

Gli allevamenti di fase intermedia ricevono, contestualmente al provvedimento di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento effettuato da 3A PTA, le istruzioni per lo sviluppo dei propri adempimenti, con specifico riferimento agli adempimenti relativi alla certificazione intermedia.

### **6.4 Dotazioni degli allevamenti di ingrasso**

Gli allevamenti di ingrasso, contestualmente al provvedimento di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento effettuato da 3A PTA, ricevono un adeguato numero di supporti per il rilascio della Certificazione Unificata di Conformità (CUC).

I supporti per il rilascio della CUC sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di 3A PTA e sono dallo stesso recapitati al domicilio del richiedente; quest'ultimo assume a proprio carico le spese relative alla fornitura.

Le richieste di ulteriori assegnazioni di supporti per il rilascio della CUC successive alla prima, vanno presentate a 3A PTA per iscritto e da 3A PTA soddisfatte.

I supporti assegnati e consegnati costituiscono l'unico documento valido per il rilascio della certificazione di conformità secondo le procedure previste dal Disciplinare.

### **6.5 Dotazioni degli allevamenti di riproduzione e di ingrasso**

Gli allevamenti di riproduzione e di ingrasso ricevono tutte le dotazioni previste ai paragrafi 6.2 e 6.4 con le medesime procedure e prescrizioni.

### **6.6 Dotazioni degli allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso**

Gli allevamenti di riproduzione integrati anche da una parziale attività di allevamento a ciclo chiuso dei suini prodotti ricevono tutte le dotazioni previste ai paragrafi 6.2 e 6.4 con le medesime procedure e prescrizioni.

### **6.7 Dotazioni degli allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso**

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio, che svolgono anche attività di ingrasso ricevono tutte le dotazioni previste ai paragrafi 6.3 e 6.4 con le medesime procedure e prescrizioni.

### **6.8 Nascita**

L'allevamento che intende produrre suini da destinare all'ottenimento della IGP Prosciutto Amatriciano deve mantenere le registrazioni inerenti l'identificazione dei suinetti provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ammesse dal Disciplinare di produzione e previste dalle norme generali di carattere igienico sanitario e/o amministrativo.

Le razze di suini ammesse, per la produzione di IGP Prosciutto Amatriciano, sono bianche incrociate e selezionate, in particolar modo (vedi Prospetto dei Controlli riga 13):

- Suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- Suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- Suini figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi, purchè provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante;

L'indicazione del tipo genetico deve essere effettuata in modo completo ed esauriente, in conformità alle correnti modalità formali di denominazione della razza o del registro.

Non sono in ogni caso ammessi:

- Verri e scrofe, carcasce non perfettamente dissanguate, ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate [PSE (Pale, Soft, Exsudative – pallida, soffice, essudativa) e DFD (Dark, Firm, Dry – scura, rigida, secca)] o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici;
- Suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress [PSS (Porcine Stress Sindrome – sindrome dello stress suino)];
- Animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.



## 6.9 Allevamento

Le tecniche di allevamento, gli alimenti consentiti, le loro quantità e modalità di impiego devono essere finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che deve essere perseguito nel tempo attraverso moderati accrescimenti giornalieri ed un'alimentazione conforme alla disciplina generale in vigore (vedi Prospetto dei Controlli riga 13).

I suinetti devono essere allevati presso il sito indicato nella richiesta di iscrizione all'elenco Allevatori e riconosciuto da 3A PTA.

## 6.10 Tatuaggio di origine

Su tutti i suinetti nati negli allevamenti riconosciuti e destinati alla produzione secondo le procedure previste dal Disciplinare, l'allevatore deve apporre, su entrambe le cosce posteriori ed ancor prima dello svezzamento, un tatuaggio che riproduce il proprio Codice di identificazione unitamente ad una lettera identificativa del mese di nascita del suino.

Il tatuaggio deve essere apposto – con l'uso di inchiostro indelebile, mediante strumenti a compressione o a percussione ed in modo inamovibile anche "post mortem" – sopra la linea del ginocchio di entrambe le cosce del suinetto (vedi Prospetto dei Controlli riga 12).

L'apposizione del tatuaggio deve comunque avvenire solo ed esclusivamente con i punzoni omologati da 3A PTA e concessi su licenza.

Nel caso in cui l'allevatore intenda annullare un tatuaggio già apposto per i fini del Disciplinare, può apporre un timbro di annullamento. Tale timbro è costituito da barre incrociate in diagonale e di dimensioni variabili, apposto di norma sopra il tatuaggio o, comunque, in prossimità di esso, in modo indelebile ed inamovibile, con le tecniche ritenute più opportune.

Il timbro di annullamento è realizzato dall'allevatore, senza ricorso a 3A PTA, e la relativa apposizione comporta, in via definitiva, l'esclusione del suino da tutte le procedure previste dal Disciplinare di produzione.

## 6.11 Certificazioni Intermedia (CI) ed Unificata di Conformità (CUC)

La conformità rispetto ai requisiti prescritti è attestata dagli allevamenti riconosciuti che utilizzano le apposite dichiarazioni denominate CI e CUC, redatte ogni volta che i suini muniti del prescritto tatuaggio di origine (che identifica l'allevamento di nascita) vengono trasferiti ad altro allevamento riconosciuto (CI, certificazione intermedia) od ad uno stabilimento di macellazione riconosciuto (CUC, certificazione unificata di conformità) (vedi Prospetto dei Controlli riga 12).

### 6.11.1 La Certificazione Intermedia

Ogni volta che i suini muniti del tatuaggio vengono trasferiti ad un allevamento diverso da quello di origine l'allevatore che effettua il trasferimento emette la Certificazione Intermedia (CI).

Per ogni singolo trasferimento di suini la CI deve riportare le seguenti indicazioni:

- gli elementi di identificazione dell'allevamento di origine e/o di provenienza;
- la distinta dei codici riportati sui tatuaggi apposti sui suini trasferiti, con la specifica indicazione di ogni singola lettera identificativa del mese di nascita degli stessi;
- il numero dei suini trasferiti;
- gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione;
- l'indicazione sintetica del tipo genetico prevalente, con riferimento ai requisiti di ammissibilità considerati al paragrafo 6.8.

La CI viene rilasciata in tre copie, delle quali:

- l'originale accompagna i suini trasferiti, fino all'allevamento riconosciuto di destinazione;
- una copia è trattenuta e conservata dall'allevatore;
- una copia è provvisoriamente trattenuta dall'allevatore e resta a disposizione di 3A PTA.

Le CI sono rilasciate in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.

In caso di errore materiale nella compilazione della CI, l'allevatore procede all'annullamento del documento, tracciando su di esso una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutti i casi in cui, per qualsiasi ragione, il certificante intenda unilateralmente invalidare una CI già emessa.



Tutti gli allevamenti che ricevono da altro allevamento suini muniti del codice di origine e che intendono proseguirne l'allevamento ai fini della IGP devono disporre di idonea certificazione intermedia rilasciata nelle forme suindicate.

L'impiego di suini muniti del codice di origine e trasferiti a qualsiasi titolo da altro allevamento privi della corrispondente certificazione intermedia inibisce la relativa utilizzazione ai fini della IGP.

La CI deve essere rilasciata anche nel caso in cui i suini muniti del codice di origine siano trasferiti presso diversi allevamenti riconosciuti appartenenti o condotti dalla medesima impresa.

Nel caso in cui la CI venga rilasciata da un allevamento che a sua volta aveva ricevuto i medesimi suini da altro allevamento riconosciuto, sulla corrispondente certificazione devono essere indicati gli estremi delle CI ricevute.

### **6.11.2 La Certificazione Unificata di Conformità**

Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC) che deve essere richiesta a 3A PTA. La CUC è redatta e rilasciata con riferimento ad ogni singola consegna di suini e, quindi, integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna al macello.

La CUC attesta che i suini inviati alla macellazione rispondono ai requisiti previsti dal Disciplinare in relazione all'origine, al tipo genetico, alle diverse procedure di allevamento e, in particolare, che:

- a) i suini certificati sono avviati alla macellazione non prima del 9° mese e non dopo il 15° mese dalla nascita, (esempio, i suini nati nel mese di gennaio, tatuati con la corrispondente lettera "T", possono essere macellati a decorrere dal primo giorno del mese di ottobre dello stesso anno e non oltre marzo del successivo anno; è comunque vietato inviare alla macellazione suini i cui codici del mese di nascita possano indurre in errore circa l'effettiva età minima dell'animale, salvo che idonea documentazione di accompagnamento non comprovi un'età conforme);
- b) i suini certificati non comprendono verri e scrofe;
- c) i suini certificati sono stati allevati in allevamenti riconosciuti;
- d) il tipo genetico concorre a definire le caratteristiche ammesse dal Disciplinare e corrisponde a quello indicato nella certificazione stessa;
- e) (nel caso di allevamento di ingrasso) l'allevamento di origine è quello indicato dal Codice di identificazione riportato sul tatuaggio;

La CUC deve essere compilata in ogni sua parte.

Inoltre, per la relativa compilazione:

- a) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante;
- b) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati al macello e rispondenti ai requisiti del Disciplinare;
- c) il macello di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente opera l'abbattimento degli animali, con esclusione dei laboratori di sezionamento e di soggetti commerciali non riconosciuti. La sede del macello deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto da 3A PTA per i fini del Disciplinare;
- d) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;
- e) l'indicazione dei codici riprodotti sui tatuaggi apposti sui suini deve essere riportata in modo completo;
  - per codice completo si intende quello comprensivo del codice alfa numerico di identificazione dell'allevamento di origine (CIN) unitamente alla lettera indicativa del mese di nascita dell'animale;
  - è ammessa l'eventuale indicazione di codici e/o di lettere-mese eccedenti rispetto a quelli riprodotti dai tatuaggi, ma non è ammessa la relativa indicazione per difetto;
- f) il tipo genetico prevalente\* deve essere indicato in forma sintetica, secondo gli schemi di trascrizione indicati dal modello;



\*per tipo genetico prevalente, si intende quello riferito alla percentuale di verri dello stesso tipo, tra quelli utilizzati in allevamento, superiore al 50% o, in caso contrario, l'indicazione di quelli comunque utilizzati.

- g) la data deve coincidere con quella indicata sui documenti di accompagnamento al macello;
- h) il timbro dell'azienda deve essere apposto in maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.

Inoltre nel caso in cui, per qualsiasi ragione, i documenti di accompagnamento siano emessi da un soggetto diverso dal certificante, sugli stessi dovrà essere richiamata, in chiaro, l'identificazione anagrafica dell'allevamento di provenienza (inteso come allevamento riconosciuto che conferisce i suini al macello).

I supporti per il rilascio della CUC devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla prenumerazione impressavi.

In caso di errore materiale di compilazione, la CUC deve essere annullata con chiarezza, tracciando sul documento una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura è adottata in tutte le occasioni in cui si intenda, a qualsiasi titolo, invalidare una CUC emessa, anche nel caso di un eventuale cambio di destinazione.

I supporti per il rilascio della CUC devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto; nel caso in cui la conservazione avvenga in modo diverso, deve esserne data formale e preventiva comunicazione scritta a 3A PTA. Copia della comunicazione è conservata a cura dell'interessato presso l'insediamento produttivo.

Per essere valida ai fini del Disciplinare, la CUC deve essere rilasciata in modo completo ed in triplice copia.

L'originale ed una copia della CUC accompagnano i suini al macello di destinazione. L'ulteriore copia viene trattenuta dal certificante che è tenuta a conservarla fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la CUC e metterla a disposizione di 3A PTA.

3A PTA impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione della CUC in determinati casi specifici

## **6.12 Suino pronto per la vendita**

I suini devono essere inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo che sia trascorso il 15° mese dalla nascita. Il loro stato sanitario deve essere ottimo e come tale attestato dalla competente Autorità sanitaria. I suini inviati al macello devono essere trasferiti in partite omogenee (partite univoche per provenienza, vettore e destinazione) e muniti della Certificazione Unificata di Conformità che indica, tra l'altro, la loro destinazione ed il loro numero (vedi Prospetto dei Controlli riga 14).

L'allevamento riconosciuto riporta, in ognuna delle dichiarazioni rilasciate del tipo CI e CUC, per esteso il codice di origine dei suini movimentati, completo della lettera che identifica il mese di nascita degli animali; entrambi devono coincidere con il codice apposto con il tatuaggio su entrambe le cosce del singolo animale.

## **7.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI MACELLI**

### **7.1 Generalità**

I macelli che intendono macellare suini pesanti adulti di razze bianche incrociate e selezionate provenienti da allevamenti regolarmente iscritti all'elenco allevamenti, per la produzione di prodotto conforme al Disciplinare, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA. Tali macelli inviano a mezzo posta ordinaria e/o fax la Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli riportata in Allegato C del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA in corso di validità per l'esercizio dell'attività di macellazione. La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy (vedi Prospetto dei Controlli da riga 15 a riga 19).



Le dichiarazioni allegare alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R. n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n° 15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce il macello nell'Elenco Macelli, Allegato D al presente manuale, e trasmette al macello comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. Il macello è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano agli operatori di filiera.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del macello, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli, riportata in Allegato C, ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi. A fronte delle variazioni, 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco macelli, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso trattasi di variazione anagrafica e/o ragione sociale o escludendo il prodotto dalla filiera IGP Prosciutto Amatriciano in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria/DIA (vedi Prospetto dei Controlli da riga 23 a riga 25).

Nel caso di cessazione dell'attività il macello deve darne comunicazione scritta entro 2 giorni dal suo verificarsi alla 3A PTA che provvede a cancellare il macello cessato dall'Elenco Macelli (vedi Prospetto dei Controlli riga 25).

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP Prosciutto Amatriciano si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al presente paragrafo.

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate sempre in accordo al dispositivo di controllo applicabile all'IGP Prosciutto Amatriciano. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dal prospetto dei controlli.

## **7.2 Dotazioni dei macelli riconosciuti**

Il riconoscimento e l'attribuzione del codice di identificazione consentono la consegna, da parte di 3A PTA, del Timbro di Identificazione del Macello, recapitato al domicilio dell'interessato nella quantità necessaria e preventivamente indicata.

Il Timbro di Identificazione del Macello (TIM) è prodotto a cura di 3A PTA e dallo stesso distribuito; i macelli che operano secondo le procedure previste dal Disciplinare ne sono licenziatari e sono tenuti ad utilizzare, ai fini dei Disciplinari, solo i TIM loro consegnati.

Esigenze di assegnazione di ulteriori TIM successive alla prima consegna devono essere segnalate a 3A PTA per iscritto.

Tutte le forniture di TIM comportano l'assunzione, a carico del licenziatario, delle spese corrispondenti. Il macello riconosciuto che cessa la propria attività produttiva deve informare 3A PTA per iscritto e restituisce al medesimo il TIM a suo tempo ricevuto per l'esercizio della propria attività nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare.

## **7.3 Acquisto/accettazione del suino**

Il macello che intende acquistare/accettare suini pesanti adulti provenienti da razze bianche incrociate e selezionate, da destinare all'ottenimento della IGP Prosciutto Amatriciano, deve mantenere le registrazioni inerenti l'identificazione dei suini, secondo quanto riportato al paragrafo 6 del presente manuale e previste dalle norme generali di carattere igienico sanitario e/o amministrativo.

Ad ogni singola consegna, insieme ai documenti di accompagnamento dei suini deve essere rilasciata dall'allevatore la CUC debitamente sottoscritta e trasmessa in originale e in copia ed è cura del responsabile del macello verificare (vedi Prospetto dei Controlli riga 26):

- la completezza dei dati forniti nella CUC;
- la corrispondenza tra la quantità di suini indicata nella CUC e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento;



- che, in relazione ai documenti di cui il macello dispone, il certificante corrisponda con lo speditore dei suini o che, in caso contrario, sugli altri documenti di accompagnamento siano apposte le scritture previste al paragrafo 6.11.2.

Nelle ipotesi in cui non esista corrispondenza tra la CUC e/o gli altri documenti di accompagnamento, il macello procede come segue:

- qualora il certificante sia diverso dallo speditore e non sussistano le previste scritture sugli altri documenti di accompagnamento, il macello non accetta la CUC per i fini del Disciplinare;
- qualora il numero di suini certificati sia inferiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello opera ai fini del Disciplinare solo nel limite massimo del numero di suini dichiarati sulla CUC;
- qualora il numero dei suini certificati sia superiore al numero dei suini effettivamente consegnati nell'ambito della partita in esame, il macello, per poter operare ai fini del Disciplinare, deve richiedere al certificante l'emissione di nuova CUC ed il contestuale annullamento di quella già emessa.

L'annullamento di una CUC già emessa avviene mediante apposizione sulla medesima di una barra trasversale e della dicitura "ANNULLATA E SOSTITUITA DALLA CUC n°\_\_\_", previa firma del certificante e del macello.

La copia della CUC annullata viene trattenuta dal macello che procede per essa secondo le prescrizioni generali di seguito indicate.

Il macello conserva gli originali delle CUC separatamente dalle corrispondenti copie; le copie devono essere inviate a 3A PTA.

Il macello deve verificare inoltre che i codici dell'allevamento di origine indicati sulla CUC qualifichino suini di età conforme al Disciplinare di produzione e con indicazioni univocamente corrispondenti. Nel caso in cui le scritture inducano nel dubbio o palesino evidenze non ammissibili, il macello rinvia il relativo riscontro in sede di macellazione, mediante verifica dei singoli tatuaggi apposti sulle cosce.

Nel caso in cui da tale verifica si evidenzino che la partita di suini – o parte di essi – non abbiano conseguito i nove mesi di età o abbiano superato i quindi mesi di età, ovvero rechino indicazioni non univocamente conformi, il macello non opera ai fini del Disciplinare relativamente a tutte le partite di cosce suine attribuibili alle circostanze in questione.

In questo caso il macello appone sulla copia della competente CUC la seguente dicitura "ACCERTA-TA NON CONFORMITA' DELL'ETA' PER N.\_\_\_\_\_SUINI".

#### **7.4 Fasi di processo**

È responsabilità del macello assicurarsi che i suini vengano macellati in ottimo stato sanitario ed acquisisce in proposito tutte le attestazioni della competente Autorità Sanitaria.

Inoltre, nel corso delle operazioni di macellazione ed in funzione dei propri successivi adempimenti ai fini del Disciplinare, il macello si accerta:

- a) che siano esclusi verri e scrofe;
- b) il perfetto dissanguamento delle carcasse;
- c) l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, ecc.).

Nel corso della macellazione, il macello deve verificare sempre la visibilità dei tatuaggi apposti dall'allevamento di origine e si accerta della leggibilità di almeno una cifra del codice di origine (codice alfanumerico di identificazione dell'allevamento di nascita) e, in ogni caso, la visibilità della "lettera-mese" (lettera identificativa del mese di nascita del suino).

Il macello verifica, altresì, che l'insieme del tatuaggio consenta di ricondurre all'uso dei punzoni ufficiali previsti dal Disciplinare in quanto a posizionamento dei caratteri e/o alla congruità del risultato, effettuando i necessari riscontri con i codici indicati nella CUC competente.

Qualora il macello riscontri che il tatuaggio apposto dall'allevamento di origine è stato annullato, non procede nei successivi adempimenti ai fini del Disciplinare con riferimento a tutte le cosce suine recanti il suddetto timbro di annullamento.

Allo stesso modo, il macello non procede ai fini del Disciplinare in tutti i casi in cui non siano riscontrabili i requisiti di visibilità e di riconducibilità dei tatuaggi.



Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dal Regolamento (CEE) n. 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE dell'8 giugno 2001 e dal Decreto Ministeriale 11/07/2002.

Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto atto a divenire IGP Prosciutto Amatriciano dal prodotto generico.

Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione del prodotto atto a divenire IGP Prosciutto Amatriciano.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite la dichiarazione contenuta nella Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli riportata in Allegato C nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti.

Tale documentazione verrà comunque verificata nel corso delle previste attività di controllo di 3A PTA e delle Autorità di Vigilanza.

### **7.5 Prodotto finito**

Le cosce separate dalle mezzene devono essere rifilate in modo tale da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiante "a pera", con la parte interna della coscia ampiamente "scoperta". La coscia fresca deve avere cotenna bianca e base ossea costituita da una parte del coxale (anchetta), dal femore, dalla tibia, dalla rotula e dalla prima fila delle ossa tarsiche, le cosce dei suini impiegati per la produzione del Prosciutto Amatriciano I.G.P. devono avere un peso compreso tra 12,50 e 16,00 kg e lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), con la coscia e la relativa faccia esterna poste su un piano orizzontale, deve essere compreso tra i 15 ed i 30 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura. Dopo la macellazione le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura delle carni variabile tra 0 C°e + 4 C° (vedi Prospetto dei Controlli riga 28).

Sulle cosce fresche o sulle mezzene, da destinare rispettivamente agli stabilimenti di lavorazione/prosciuttifici o ai laboratori di sezionamento, che risultano conformi al Disciplinare di produzione il macello appone il proprio TIM. La presenza di tale timbro, apposto in modo ben visibile ed inamovibile, attesta il rispetto dei requisiti di conformità (vedi Prospetto dei Controlli da riga 26).

Le partite di suini lavorate nel corso della medesima giornata ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano vengono identificate con la "giornata di macellazione" che corrisponde alle partite di suini macellate nel medesimo giorno e la data delle operazioni corrispondenti che hanno luogo presso un determinato stabilimento di macellazione riconosciuto.

I macelli documentano la propria attività di macellazione con l'emissione di una Dichiarazione Cumulativa del Macello (di seguito: DCM-BASE AM) che deve essere richiesta a 3A PTA che richiama origine, provenienza, numero ed età dei suini conformi ricevuti e macellati, relativamente ad ogni partita utilizzata per ogni singola giornata di macellazione. Essa attesta:

- a) la destinazione finale delle cosce suine fresche;
- b) il numero delle stesse;
- c) l'elenco degli allevamenti di provenienza, con gli estremi delle relative CUC e la quantità dei suini con ognuna di esse certificati, unitamente alla elencazione dei corrispondenti allevamenti di origine;
- d) la data di macellazione delle partite di suini certificate ed elencate nella DCM AM;
- e) il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita.

Per la movimentazione delle cosce verso i prosciuttifici, i macelli devono utilizzare fotocopie della DCM-BASE AM (d'ora in poi DCM-copia AM), sulle quali aggiungono i seguenti dati:

- a) il numero delle cosce fresche inviate al singolo prosciuttificio;
- b) il nome del prosciuttificio di destinazione e la sua sede;
- c) la data di rilascio della DCM-COPIA AM.



Ogni DCM è coordinata con il corrispondente documento di accompagnamento descrittivo della singola consegna con l'indicazione del peso e del numero complessivo delle cosce fornite ai fini della IGP ad un determinato produttore riconosciuto.

Copia della DCM rilasciata in modo univoco (DCM-base AM) e copia di ogni DCM emessa per ogni singola consegna di cosce fresche (DCM-copia AM) sono conservate a cura del macello che le rilascia e presso lo stabilimento riconosciuto di destinazione fino al 31 Dicembre del terzo anno successivo alla data di rilascio.

È cura del macello inviare a 3A PTA entro i primi sette giorni di ogni mese la DCM, integrata dalle copie delle CUC elencate all'interno della stessa, attraverso la quale viene documentata l'attività di macellazione ai fini della IGP.

Le cosce suine fresche conformi alle prescrizioni del Disciplinare e munite del TIM possono essere avviate presso i prosciuttifici anche per il tramite di laboratori di sezionamento riconosciuti secondo i requisiti previsti al paragrafo 8.

Nelle circostanze in cui il macello acquisita cosce suine fresche già munite del TIM apposto da altro macello riconosciuto, al fine della successiva lavorazione nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare, si applica per intero la disciplina relativa ai laboratori di sezionamento di cui al paragrafo 8.

## **8.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO**

### **8.1 Generalità**

I laboratori di sezionamento che intendono sezionare le mezzene di suini pesanti adulti, provenienti da macelli iscritti presso l'Elenco Macelli tenuto da 3A PTA, per la produzione di prodotto conforme al Disciplinare, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA. Tali laboratori di sezionamento inviano a mezzo posta ordinaria e/o fax la Richiesta di iscrizione all'Elenco laboratori di sezionamento riportata in Allegato E del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA in corso di validità per l'esercizio della specifica attività di sezionamento (vedi Prospetto dei Controlli da riga 29 a riga 33). La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le dichiarazioni allegare alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R. n°445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n°445 del 28/12/00.

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce il laboratorio di sezionamento nell'elenco Laboratori di sezionamento, Allegato F del presente documento, e trasmette al laboratorio di sezionamento comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. Il laboratorio di sezionamento è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano agli operatori di filiera successivi.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del laboratorio di sezionamento, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento, riportata in Allegato E, ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi. A fronte delle variazioni, 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco laboratori di sezionamento, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso trattasi di variazione anagrafica e/o ragione sociale o escludendo il prodotto dalla filiera IGP Prosciutto Amatriciano in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria/DIA (vedi Prospetto dei Controlli da riga 34 a riga 36).

Nel caso di cessazione dell'attività il laboratorio di sezionamento deve darne comunicazione scritta entro 2 giorni dal verificarsi alla 3A PTA che provvede a cancellare dall'Elenco laboratori di sezionamento il soggetto cessato (vedi Prospetto dei Controlli riga 39).



Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP Prosciutto Amatriciano si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 8.1 del presente manuale.

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate sempre in accordo al dispositivo di controllo applicabile alla IGP Prosciutto Amatriciano. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

## 8.2 Accettazione semilavorato

Il laboratorio di sezionamento interagente deve verificare che (vedi Prospetto dei Controlli riga 40):

- ogni singola consegna di cosce operata dal macello sia accompagnata dalla corrispondente DCM;
- tutti le cosce ricevute siano contraddistinte dal timbro di certificazione del macello;
- esista corrispondenza quantitativa tra le indicazioni della DCM, i correnti documenti di trasporto e le quantità effettivamente consegnate.

Il laboratorio di sezionamento opera la preparazione delle cosce suine fresche rificate procedendo dai tagli ricevuti dal macello e verificando la sussistenza di tutti i requisiti indicati al paragrafo 8.3.

Il laboratorio di sezionamento interagente utilizza le cosce suine fresche già munite del timbro di identificazione del macello per i fini del Disciplinare, inviandole ai prosciuttifici con l'originale della DCM ricevuta dal macello e contenente tutte le indicazioni relative alle competenti certificazioni e della data di macellazione (firmata e datata dal macello), ad eccezione della parte relativa alla destinazione.

Il laboratorio di sezionamento completa a sua volta, timbrandola, firmandola e datandola, la DCM medesima, per la parte relativa alla destinazione finale delle cosce, con conseguente certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle cosce trasmesse al prosciuttificio.

Il laboratorio di sezionamento trattiene presso di sé, fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di compilazione del documento, copia di ogni DCM completata.

## 8.3 Fasi di processo

Durante le fasi di sezionamento le mezzene destinate alla IGP Prosciutto Amatriciano devono essere opportunamente identificate e deve essere mantenuta la DCM (vedi Prospetto dei Controlli riga 41).

Le cosce separate dalle mezzene devono essere rificate in modo tale da conferire al prosciutto la classica forma tondeggianti "a pera", con la parte interna della coscia ampiamente "scoperta".

La coscia fresca deve avere cotenna bianca e base ossea costituita da una parte del coxale (anchetta), dal femore, dalla tibia, dalla rotula e dalla prima fila delle ossa tarsiche, le cosce dei suini impiegati per la produzione del Prosciutto Amatriciano I.G.P. devono avere un peso compreso tra 12,50 e 16,00 kg e lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rificata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), con la coscia e la relativa faccia esterna poste su un piano orizzontale, deve essere compreso tra i 15 ed i 30 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura.

Dalla fase di accettazione della materia prima in stabilimento, le cosce impiegate per la produzione del Prosciutto Amatriciano I.G.P. non devono subire alcun trattamento ad esclusione della refrigerazione.

Il prodotto destinato alla IGP Prosciutto Amatriciano deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto atto a divenire IGP Prosciutto Amatriciano dal prodotto generico.

Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione del prodotto atto a divenire IGP Prosciutto Amatriciano.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite la dichiarazione contenuta nella Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento, Allegato E, nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti.

	<b>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano</b>	<b>MAP 68</b> <b>Rev. 0</b>
---	--	--------------------------------

Tale documentazione verrà comunque verificata nel corso delle previste attività di controllo di 3A PTA e delle Autorità di Vigilanza.

#### 8.4 Controllo di conformità

Il controllo della conformità degli allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, ai requisiti di cui ai paragrafi da 6.2 a 6.12 - da 7.2 a 7.5 - e da 8.2 a 8.3, nonché la relativa produzione, distribuzione di materiale e documentazione (CI – CUC – DCM AM – DCM copia AM) per l'identificazione degli operatori e dei suini, carcasse, mezzene, tagli anatomici, viene affidata da 3A PTA ad un organismo di controllo, riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.; tale organismo di controllo effettuerà l'attività di controllo sulla base del presente Manuale.

Con tale organismo, 3A PTA stipula apposito Protocollo Operativo nel quale viene specificato che la responsabilità delle attività di controllo nei confronti del Mi.P.A.A.F. è esclusivamente di 3A PTA.

Il trattamento delle non conformità, originate dalla predetta attività, rilevate in fase di verifica ispettiva nonché le relative azioni correttive sono gestite da 3A PTA in base al Prospetto dei controlli facente parte dello schema di controllo per l'IGP "Prosciutto Amatriciano".

## 9 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEGLI STABILIMENTI DI LAVORAZIONE/PROSCIUTTIFICI

### 9.1 Generalità

Gli stabilimenti di lavorazione, da ora in poi indicati come prosciuttifici, che intendono lavorare prosciutti provenienti da macelli o da laboratori di sezionamento iscritti presso i rispettivi elenchi tenuti da 3A PTA, per la produzione di prodotto conforme al Disciplinare, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA. Tali prosciuttifici inviano a mezzo posta ordinaria e/o fax la Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici riportata in Allegato H del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA in corso di validità per l'esercizio della specifica attività di lavorazione (vedi Prospetto dei Controlli da riga 42 a riga 44). La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le dichiarazioni allegare alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R. n°445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n°445 del 28/12/00.

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce il prosciuttificio nell'elenco prosciuttifici, Allegato I del presente documento, e trasmette al prosciuttificio comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. Il prosciuttificio è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano agli operatori di filiera successivi. Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del prosciuttificio, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici, riportata in Allegato I, ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi. A fronte delle variazioni, 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco prosciuttifici, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso trattasi di variazione anagrafica e/o ragione sociale o escludendo il prodotto dalla filiera IGP Prosciutto Amatriciano in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria/DIA (vedi prospetto dei controlli da riga 49 a 51).

Nel caso di cessazione dell'attività il prosciuttificio deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare dall'Elenco prosciuttifici il soggetto cessato.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP Prosciutto Amatriciano si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 9.1 del presente manuale.



Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici utilizzando il modulo Allegato H a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA, viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate sempre in accordo al dispositivo di controllo applicabile alla IGP Prosciutto Amatriciano. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

Nel caso di presenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, la fattura che 3A PTA emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

## **9.2 Accettazione materia prima e omologazione delle cosce suine fresche**

Il prosciuttificio che intende acquistare/accettare cosce fresche di suini pesanti adulti provenienti da razze bianche incrociate e selezionate, da destinare all'ottenimento della IGP Prosciutto Amatriciano, deve mantenere le registrazioni inerenti l'identificazione delle cosce previste dalle norme generali di carattere igienico sanitario e/o amministrativo. Ad ogni singola consegna, insieme ai documenti di accompagnamento delle cosce deve essere consegnata dal macello o dal laboratorio di sezionamento la DCM-BASE AM (DCM-copia AM) correttamente compilata (vedi Prospetto dei Controlli da riga 58 a riga 59).

È compito del responsabile incaricato del prosciuttificio trasmettere a 3A PTA, entro dieci giorni dal ricevimento, la suddetta DCM-BASE AM (DCM-copia AM) e comunque prima della marchiatura delle partite di prosciutto.

Il prosciuttificio deve verificare la corrispondenza tra la quantità di cosce fresche indicata nella DCM-BASE AM (DCM-copia AM) e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento. Per ogni DCM-BASE AM (DCM-copia AM) deve esistere un solo documento di accompagnamento.

Qualora il numero di cosce indicate nella DCM-BASE AM (DCM-copia AM) sia inferiore a quello delle cosce effettivamente consegnate, il prosciuttificio destina alla produzione della IGP Prosciutto Amatriciano solo quelle ricomprese nella dichiarazione. Nel caso in cui il numero di cosce indicato nella dichiarazione fosse superiore, il Prosciuttificio deve richiedere l'emissione di una nuova DCM-BASE AM (DCM-copia AM) ed il contestuale annullamento di quella già emessa.

Il prosciuttificio deve conservare le copie delle DCM-BASE AM (DCM-copia AM) annullate.

I prosciuttifici al momento dell'acquisto delle cosce di suini destinate alla produzione dell'IGP Prosciutto Amatriciano, devono verificare i contenuti della DCM-BASE AM (DCM-copia AM) rilasciata dal macello e/o laboratorio di sezionamento, in merito ai requisiti previsti dal Disciplinare in particolare che la di cosce suine fresche acquistate/accettate:

- provengano da suini pesanti adulti, con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da allevamenti di razze bianche incrociate e selezionate, allevati presso allevamenti riconosciuti da 3A PTA;
- abbiano una cotenna bianca e base ossea costituita da una parte del coxale (anchetta), dal femore, dalla tibia, dalla rotula e dalla prima fila delle ossa tarsiche;
- che abbiano un peso compreso tra 12,50 e 16,00 kg;
- che lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), con la coscia e la relativa faccia esterna poste su un piano orizzontale, sia compreso tra i 15 ed i 30 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura;
- che la coscia presenti un tatuaggio indelebile ed inamovibile che indichi il codice di tracciabilità della coscia nelle fasi precedenti la trasformazione;
- che siano conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura delle carni variabile tra 0 C° e + 4 C°;
- che la lavorazione di cosce suine non avvenga su suini macellati da meno di 24 ore o da più di 120 ore a partire dal giorno di macellazione.



Al momento del ricevimento della partita di cosce di suino destinate alla produzione dell'IGP Prosciutto Amatriciano il responsabile del prosciuttificio incaricato verifica:

- che la dichiarazione del fornitore sia completa delle informazioni richieste e corretta;
- che la temperatura delle cosce sia compresa fra 0 e + 4°C;
- che siano presenti e chiaramente comprensibili il timbro del macello e il tatuaggio di identificazione dell'allevamento d'origine.

I dati suddetti e il numero delle cosce ricevute vengono registrati dal responsabile incaricato nel modulo Registro IGP Prosciutto Amatriciano riportato in Allegato J (vedi Prospetto dei Controlli riga 61).

Il caricamento della partita sul Registro IGP Prosciutto Amatriciano, costituisce atto di attestazione della idoneità delle cosce suine fresche. Il registro deve essere compilato in ordine cronologico e l'originale deve essere conservato dal prosciuttificio, mentre una copia deve essere conservata e consegnata al valutatore 3A PTA in occasione della marchiatura.

Le cosce di suino vengono stoccate fino al momento della rifilatura in celle refrigerate ad una temperatura compresa fra 0 e + 4°C. È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura riportato in Allegato K o equivalente. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro sopra citato.

La fase di rifilatura delle cosce di suino viene effettuata in appositi ambienti tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggianti "a pera", con la parte interna della coscia ampiamente "scoperta".

Le cosce fresche devono essere sottoposte a selezione allo scopo di suddividere i singoli lotti in due classi di peso: la I tra i 12,50 e 14,00 kg, la II tra 14,01 e 16,00 kg.

Tali fasi possono essere superflue qualora le cosce abbiano già le caratteristiche citate.

Terminata la fase di rifilatura e dopo aver selezionato dalla partita le cosce conformi ai requisiti specifici dell'IGP Prosciutto Amatriciano, il prosciuttificio procede alla loro identificazione attraverso l'apposizione sulla coscia di un timbro idoneo prescritto dalla normativa vigente.

Tale contrassegno riporta:

- il codice identificativo del prosciuttificio;
- la data che identifica la partita di cosce destinate all'IGP Prosciutto Amatriciano.

Il contrassegno deve essere apposto in modo tale da non sovrapporsi ai timbri del macello ed al tatuaggio dell'allevamento di origine, deve essere ben visibile ed apposto prima delle operazioni di salatura.

Le cosce selezionate ed identificate vengono sistemate in apposita cella dove vi rimangono fino al raggiungimento di una temperatura delle carni compresa tra 0 e +4°C.

È cura del prosciuttificio registrare al termine delle operazioni di ogni fase di lavorazione precedente alla stagionatura, sul Registro IGP Prosciutto Amatriciano, Allegato J al presente manuale, al fine di dare evidenza a 3A PTA della conformità delle operazioni svolte e permettere l'identificazione e la rintracciabilità delle cosce lavorate.

È cura del prosciuttificio dare l'evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione delle stesse.

### **9.3 Fasi di processo**

#### **9.3.1 Salatura e messa a riposo delle cosce**

Le cosce così identificate vengono successivamente destinate alle operazioni di salatura. Tale operazione deve essere effettuata in due tempi; la secondo ad una distanza variabile di quattro-sei giorni dalla prima.



### 9.3.2 Prima salatura

Alla I salatura le cosce vengono massaggiate allo scopo di eliminare i residui di sangue; sfregate manualmente o meccanicamente con sale marino sulla cotenna; salate mediante aspersione con cloruro di sodio, è consentito l'uso di saccarosio e nitrato di potassio secondo le quantità consentite dalla normativa vigente.

La rifinitura avviene sempre manualmente avendo cura di ricoprire con il sale la zona del pallino.

Le cosce salate vengono trasferite su un piano orizzontale e riposte in una apposita cella a temperatura non superiore ai 6°C dove rimangono per un periodo variabile tra 4 e 6 giorni.

È cura del prosciuttificio registrare le operazioni di salatura e messa a riposo sul Registro IGP Prosciutto Amatriciano al fine di dare evidenza a 3A PTA, della conformità delle operazioni svolte e permettere l'identificazione e la rintracciabilità delle cosce lavorate. In particolare il prosciuttificio è tenuto a registrare:

- la data della prima salatura;
- il numero di cosce sottoposte alla prima salatura;
- identificazione della cella od area di stoccaggio prima salatura.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro temperatura sopra citato. È cura del prosciuttificio dare evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo.

È cura del prosciuttificio inoltre identificare bancali o bilancelle appositamente preposte allo stoccaggio delle cosce non destinate a IGP.

### 9.3.3 Seconda salatura

Al termine del periodo di prima salatura le cosce sono sottoposte alla fase di ripasso (II salatura); vengono prelevate dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie e successivamente vengono ripetuti il massaggio, la sfregatura e l'aspersione del sale, con le stesse modalità della I salatura.

Nuovamente riposte in cella a temperatura non superiore ai 6°C, le cosce vi permangono per un periodo variabile tra 8 - 10 giorni per la I classe di peso e tra 11 - 14 giorni per la II classe di peso, a decorrere dall'inizio della seconda salatura.

È cura del prosciuttificio registrare le operazioni di salatura e messa a riposo sul Registro IGP Prosciutto Amatriciano, al fine di dare evidenza a 3A PTA, della conformità delle operazioni svolte e permettere l'identificazione e la rintracciabilità delle cosce lavorate. In particolare il prosciuttificio è tenuto a registrare:

- la data della seconda salatura;
- identificazione della cella od area di stoccaggio seconda salatura.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro temperatura sopra citato. È cura del prosciuttificio dare evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo.

È cura del prosciuttificio inoltre identificare bancali o bilancelle appositamente preposte allo stoccaggio delle cosce non destinate a IGP.



### 9.3.4 Dissalatura, toelettatura e riposo

Al termine del periodo necessario alla salagione si asporta il sale dalla superficie esterna delle cosce, viene ripetuto il massaggio e, legati con dello spago ai gambi, si appendono i prosciutti in posizione verticale.

Al termine di questa fase le cosce devono subire un calo peso, riferito al peso delle cosce fresche suddivise in due classi ovvero la I tra i 12,50 e 14,00 kg, la II tra 14,01 e 16,00 kg, superiore al 2%.

È cura del prosciuttificio registrare il peso delle cosce all'inizio e alla fine della fase di processo, riportando anche la percentuale di calo in funzione della classe di peso di appartenenza, nel Registro peso allegato L al presente manuale.

Terminata la fase di dissalatura le cosce vengono riposte in celle di riposo a temperatura compresa tra 0 e + 6°C. Durante la permanenza in tali celle, esse vengono ulteriormente rifinite ("toelettate") al fine di eliminare le imperfezioni e le piccole sporgenze che si possono trovare attorno all'osso. Nel corso della fase di riposo il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare distribuendosi in modo uniforme e proseguendo il processo di disidratazione iniziato con la salatura.

È cura del prosciuttificio registrare le operazioni di dissalatura e messa a riposo sul Registro IGP Prosciutto Amatriciano al fine di dare evidenza a 3A PTA, della conformità delle operazioni svolte e permettere l'identificazione e la rintracciabilità delle cosce lavorate. In particolare il prosciuttificio è tenuto a registrare:

- la data della dissalatura e messa a riposo;
- il numero di cosce messe a riposo;
- identificazione della cella od area di stoccaggio per la messa a riposo.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro temperatura sopra citato. È cura del prosciuttificio dare evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo.

È cura del prosciuttificio inoltre identificare bancali o bilancelle appositamente preposte allo stoccaggio delle cosce non destinate a IGP.

### 9.3.5 Lavaggio ed asciugatura

Completato il periodo di riposo le classi di cosce vengono sottoposte a lavaggio definitivo mediante l'applicazione di getti d'acqua, quindi vengono poste all'interno di celle e sottoposte a ventilazione con aria calda ad una temperatura compresa tra 16 e 24°C. È vietato qualsiasi processo di affumicatura.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro temperatura sopra citato. È cura del prosciuttificio dare evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo.

È cura del prosciuttificio inoltre identificare bancali o bilancelle appositamente preposte allo stoccaggio delle cosce non destinate a IGP.

### 9.3.6 Pre-stagionatura e Sugnatura

Terminato il lavaggio ed asciugatura dei prosciutti si prosegue con il processo di rinvenimento/acclimatamento delle carni a temperatura minima di 10 °C. Alla fine di questa fase i singoli lotti di prosciutto subiscono un trattamento di sugnatura ovvero distribuzione sulla superficie esposta della coscia non protetta da cotenna e grasso, di una pasta composta da: sugna e/o lardo e/o strutto fine-



mente tritirati con sale marino, spezie (pepe nero e/o pepe bianco e/o aglio) e farina di cereali e/o crema di riso. La composizione della pasta deve rispettare le seguenti percentuali: 40-60% di sugna e/o lardo e/o strutto e 40-60% di farina di cereali o farina o crema di riso.

Gli ingredienti utilizzati per la sugnatura del IGP Prosciutto Amatriciano devono essere identificati e contraddistinti da un numero di lotto riportato nel D.d.T.; l'identificativo del D.d.T. viene registrato nel Registro Materie Prime Impasto, allegato M al presente manuale o equivalente:

- Ingredienti;
- Riferimento D.d.T.;
- Quantità totale Kg;
- Quantità destinata al lotto di prodotto finale kg;
- Rif. Lotto di prodotto finale.

Il prosciuttificio è tenuto comunque a richiedere al fornitore copia delle schede tecniche in modo da verificare la conformità degli ingredienti utilizzati per la sugna alle prescrizioni del Disciplinare.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro temperatura sopra citato. È cura del prosciuttificio dare evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo.

È cura del prosciuttificio inoltre identificare bancali o bilancelle appositamente preposte allo stoccaggio delle cosce non destinate a IGP.

### **9.3.7 Stagionatura e Marchiatura**

Eseguita la sugnatura inizia la stagionatura vera e propria, fase in cui i singoli lotti di prosciutto sostano almeno fino al 12° mese dalla data della prima salatura in celle a temperatura minima di 10°C e comunque fino al raggiungimento di un calo peso del 30% rispetto al peso delle cosce fresche distinte nelle due classi di peso (la I tra i 12,50 ed i 14,00 Kg, la II tra 14,01 ed i 16,00 Kg) (vedi Prospetto dei Controlli da riga 66 a riga 91).

È cura del prosciuttificio registrare il peso delle cosce all'inizio e alla fine della fase di processo, riportando anche la percentuale di calo in funzione della classe di peso di appartenenza, nel Registro peso allegato L al presente manuale, o equivalente.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperatura. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura di minimo e massimo delle celle sul modulo Registro temperatura sopra citato. È cura del prosciuttificio dare evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo.

È cura del prosciuttificio inoltre identificare bancali o bilancelle appositamente preposte allo stoccaggio delle cosce non destinate a IGP.

Durante questa fase deve avvenire, entro il 12° mese e da quello della fase di I salatura, la marchiatura a fuoco sulla cotenna della parte alta della faccia interna della coscia.

È consentito effettuare una seconda fase di sugnatura secondo le metodiche descritte nel punto 9.3.6. Prima della data individuata per le attività di marchiatura, il responsabile incaricato del prosciuttificio procede alla selezione dei prosciutti da sottoporre a marchiatura a fuoco. A tal scopo, si accerta della conformità della/e partita/e di prosciutti ai seguenti requisiti di conformità:

- leggibilità del contrassegno che identifica la Partita, del tatuaggio d'origine apposto in allevamento sull'animale vivo, del contrassegno identificativo del macello;



- periodo di stagionatura minimo di 12 mesi;
- data di inizio della lavorazione;

Tutti i prosciutti identificati della partita risultati al controllo non conformi ai requisiti di conformità precedentemente riportati, vengono stoccati in luogo apposito ed identificati e registrati sul Registro Magazzino, allegato N al presente manuale.

Completate le operazioni di autocontrollo il prosciuttificio attraverso il modulo Domanda di Marchiatura riportato in Allegato O richiede a 3A PTA di procedere alla Marchiatura a fuoco della partita selezionata.

In tale modulo il prosciuttificio indica:

- la data prevista per la marchiatura;
- il quantitativo di prosciutti da sottoporre a marchiatura della/e partita/e che compongono il lotto mensile.

Durante la visita ispettiva della 3A PTA finalizzata alla marchiatura, il prosciuttificio deve collaborare con il Valutatore della 3A PTA al fine di consentire un corretto e scorrevole svolgimento delle operazioni, assicurando la disponibilità di proprio personale che opera secondo le istruzioni e la supervisione del Valutatore 3A PTA e di ogni attrezzatura necessaria per l'esecuzione della marchiatura a fuoco. Il contrassegno di certificazione, ovvero il marchio a fuoco, viene apposto sui prosciutti interi che compongono la partita solo a seguito delle seguenti verifiche effettuate dal Valutatore:

- Forma: a pera con esclusione dello zampo;
- Faccia frontale: caratterizzata da una ampia parte scoperta che si estende in senso verticale fino ad oltre la metà della altezza della coscia (rifilatura alta);
- Peso minimo: non inferiore a 8 kg alla conclusione del periodo minimo di stagionatura;
- Stagionatura: minimo 12 mesi dalla data di I salatura;
- Colore: rosso/roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura;
- Sapore: sapido ma non salato;
- Aroma: profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago;
- Consistenza: elastica e compatta con ottima tenuta della fetta.

I marchi sono custoditi e gestiti dalla 3A PTA, che tiene aggiornato il Registro dei Marchi, Allegato P.

Terminata la fase di marchiatura il Valutatore 3A PTA effettua il prelievo di 1 (uno) prosciutto per ogni partita marchiata al fine di verificare le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche chimico-fisiche:

- Percentuale di umidità: non superiore al 60% su tal quale;
- Contenuto di proteine: minimo 25% sulla sostanza secca

A seguito dell'esito positivo delle verifiche presso il Richiedente relativamente alla documentazione di rintracciabilità, alle attività di autocontrollo e alle relative registrazioni, nonché all'esito delle analisi chimico/fisiche ed organolettiche/qualitative 3A PTA rilascia l'attestazione di conformità.

La conformità del rapporto di prova alle prescrizioni del Disciplinare permetterà di liberalizzare il lotto marchiato e di procedere quindi alla commercializzazione come IGP Prosciutto Amatriciano.

In caso di non conformità dell'esito chimico/fisiche, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi-ovvero ripetizione parziale o totale delle prove effettuate.

Nel caso in cui anche la revisione di analisi confermi la non conformità alle caratteristiche chimico/fisiche del lotto marchiato è cura dell'incaricato dell'azienda provvedere alla smarchiatura dell'intero lotto di prosciutti.

Al fine di mantenere l'identificazione e la rintracciabilità dei prosciutti lungo tutto il processo il responsabile incaricato registra le operazioni e i movimenti effettuati in Magazzino nel Registro di Magazzino.

In particolare registra i seguenti dati:

- la data della prima salatura;
- Il numero di partita e relativo numero di prosciutti;
- Data di ingresso dei prosciutti;



- l'area di stoccaggio ovvero i bancali o le bilancelle –ove applicabile–;
- numero di prosciutti marchiati;
- data della marchiatura;
- il riferimento all'esito delle analisi;
- il numero di prosciutti scartati.

Il responsabile incaricato riporta nel Registro Scarico Prodotto Marchiato riportato in allegato Q al presente manuale la destinazione del IGP Prosciutti Amatriciano all'uscita del prosciuttificio.

Tale registro deve essere inviato a 3A PTA con cadenza mensile.

Il prodotto destinato alla IGP Prosciutto Amatriciano deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto atto a divenire IGP Prosciutto Amatriciano dal prodotto generico.

Ad ogni singola consegna delle partite di prosciutto IGP Prosciutto Amatriciano allo stabilimento di confezionamento/affettatura il responsabile del prosciuttificio compila e trasmette, insieme ai documenti di accompagnamento la dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio, Allegato T al presente manuale; con la quale si dichiara la conformità della partita di prodotto consegnato al Disciplinare di produzione. Copia della dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio deve essere conservata per almeno tre anni successivi alla data di emissione.

Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione del prodotto atto a divenire IGP Prosciutto Amatriciano.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite la dichiarazione contenuta nella Domanda di attestazione M00, nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti.

Tale documentazione verrà comunque verificata nel corso delle previste attività di controllo di 3A PTA e delle Autorità di Vigilanza.

## **10 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEGLI STABILIMENTI DI CONFEZIONAMENTO/AFFETTATURA**

### **10.1 Generalità**

Gli stabilimenti di confezionamento/affettatura che intendono lavorare prosciutti provenienti da prosciuttifici iscritti presso l'Elenco prosciuttifici tenuto da 3A PTA, per la produzione di prodotto conforme al Disciplinare, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA. Tali stabilimenti di confezionamento/affettatura inviano a mezzo posta ordinaria e/o fax la Richiesta di iscrizione all'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura riportata in Allegato R del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA in corso di validità per l'esercizio della specifica attività di lavorazione (vedi Prospetto dei Controlli da riga 114 a riga 120). La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le dichiarazioni allegate alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R. n°445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n°445 del 28/12/00.

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce lo stabilimento di confezionamento/affettatura nell'elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura, Allegato S del presente documento, e trasmette allo stabilimento di confezionamento/affettatura comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. Lo stabilimento di confezionamento/affettatura è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano agli operatori di filiera successivi. Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dello stabilimento di confezionamento/affettatura, deve essere comunicata per



iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura, riportata in Allegato R, ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi.

A fronte delle variazioni, 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso trattasi di variazione anagrafica e/o ragione sociale o escludendo il prodotto dalla filiera IGP Prosciutto Amatriciano in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria/DIA.

Nel caso di cessazione dell'attività lo stabilimento di confezionamento/affettatura deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare dall'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura il soggetto cessato.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP Prosciutto Amatriciano si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 9.1 del presente manuale.

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura; a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA, viene attribuito un nuovo numero di identificazione

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate sempre in accordo al dispositivo di controllo applicabile alla IGP Prosciutto Amatriciano. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

## **10.2 Accettazione IGP Prosciutto Amatriciano**

Lo stabilimento di confezionamento/affettatura che intende acquistare/accettare IGP Prosciutto Amatriciano, deve mantenere le registrazioni inerenti l'identificazione dei prosciutti previste dalle norme generali di carattere igienico sanitario e/o amministrativo. Ad ogni singola consegna, insieme ai documenti di accompagnamento dei prosciutti deve essere consegnata dal prosciuttificio la dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio, Allegato T al presente manuale.

È compito del responsabile incaricato dello stabilimento di confezionamento/affettatura trasmettere a 3A PTA, entro dieci giorni dal ricevimento delle suddette dichiarazioni di conformità e comunque prima della affettatura delle partite di IGP Prosciutto Amatriciano, la dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio, Allegato T al presente manuale (vedi Prospetto dei Controlli da riga 129 a riga 136).

Lo stabilimento di confezionamento/affettatura deve verificare la corrispondenza tra la quantità di IGP Prosciutto Amatriciano indicata nella dichiarazione di conformità stabilimento di lavorazione/prosciuttificio e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento. Per ogni dichiarazione di conformità deve esistere un solo documento di accompagnamento.

Qualora il numero di IGP Prosciutto Amatriciano indicato nella dichiarazione di conformità sia inferiore a quello dei prosciutti effettivamente consegnati, lo stabilimento di confezionamento/affettatura destina al confezionamento/affettatura solo quelli ricompresi nella dichiarazione. Nel caso in cui il numero di prosciutti indicati nella dichiarazione di conformità fosse superiore, Lo stabilimento di confezionamento/affettatura deve richiedere l'emissione di una nuova dichiarazione di conformità ed il contestuale annullamento di quella già emessa, a tal fine il prosciuttificio deve apporre sulla medesima una barra trasversale ed una dicitura: "Annullata e sostituita dalla dichiarazione di conformità n. \_\_\_\_\_"

Lo stabilimento di confezionamento/affettatura deve conservare le copie delle dichiarazioni di conformità annullate.

Al momento del ricevimento dell'IGP Prosciutto Amatriciano il responsabile dello stabilimento di confezionamento/affettatura incaricato verifica:

- che siano presenti tutte le registrazioni inerenti l'identificazione dei prosciutti;
- che sia presente e chiaramente comprensibile la marchiatura a fuoco sulla cotenna della parte alta della faccia interna della coscia.



I dati suddetti e il numero di prosciutti ricevuti vengono registrati dal responsabile incaricato nel Registro disosso/confezionamento/affettatura riportato in Allegato U al presente manuale.

Il caricamento della partita nel Registro disosso/confezionamento/affettatura, costituisce atto di attestazione della idoneità dei prosciutti ricevuti. Il registro deve essere compilato in ordine cronologico; l'originale deve essere conservato dallo stabilimento di confezionamento/affettatura e messa a disposizione del valutatore della 3A PTA in occasione della verifica ispettiva, mentre una copia deve essere inviata con cadenza mensile alla 3A PTA.

Le partite di IGP Prosciutto Amatriciano in attesa di lavorazione devono essere stoccate in ambienti tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e separati da prosciutti non IGP.

### **10.3 Disosso/Confezionamento/affettamento IGP Prosciutto Amatriciano**

Al fine di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità dei prosciutti affettati e confezionati lungo tutte le fasi di lavorazione il responsabile incaricato registra le operazioni e i movimenti effettuati nel Registro disosso/confezionamento/affettatura.

Completate le operazioni di autocontrollo lo stabilimento di confezionamento/affettatura attraverso il modulo Domanda di Affettatura riportato in Allegato V al presente manuale, richiede a 3A PTA di procedere all'affettatura della partita selezionata.

In tale modulo lo stabilimento di confezionamento/affettatura indica:

- la data prevista per la affettatura;
- il quantitativo di prosciutti da sottoporre ad affettatura della/e partita/e che compongono il lotto mensile.

Durante la visita ispettiva della 3A PTA finalizzata all'affettatura, lo stabilimento di confezionamento/affettatura deve collaborare con il Valutatore della 3A PTA al fine di consentire un corretto e scorrevole svolgimento delle operazioni, assicurando la disponibilità di proprio personale che opera secondo le istruzioni e la supervisione del Valutatore 3A PTA e di ogni attrezzatura necessaria per l'esecuzione della affettatura.

È cura dello stabilimento di confezionamento/affettatura registrare, al termine delle operazioni di confezionamento/affettatura, sul Registro disosso/confezionamento/affettatura tutte le informazioni richieste al fine di dare evidenza a 3A PTA della conformità delle operazioni svolte e permettere l'identificazione e la rintracciabilità del IGP Prosciutti Amatriciano lavorato.

È cura dello stabilimento di confezionamento/affettatura dare l'evidenza oggettiva a 3A PTA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e/o di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione delle stesse.

Al fine di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità dei prosciutti disossati e confezionati lungo tutte le fasi di lavorazione il responsabile incaricato registra le operazioni e i movimenti effettuati nel Registro disosso/confezionamento/affettatura.

Il disosso dell'IGP Prosciutti Amatriciano deve avvenire solo dopo il completamento del periodo minimo di stagionatura; esso deve essere ottenuto a partire dal prosciutto stagionato con osso; il confezionamento deve avvenire sottovuoto utilizzando buste per alimenti nel rispetto della normativa vigente. L'IGP Prosciutto Amatriciano disossato deve avere un peso superiore ai 6 Kg. e presentare sulla cospina della faccia interna della coscia il marchio a fuoco. Tutte le operazioni di disossatura devono essere riportate nel Registro disosso/confezionamento/affettatura Allegato U al presente MAP 68.

### **10.4 Gestione materiale di confezionamento**

Il confezionamento sottovuoto deve essere effettuato utilizzando buste per alimenti nel rispetto della normativa vigente.

Il materiale impiegato, così come il gas utilizzato per la conservazione del prodotto confezionato, deve essere adeguatamente identificato ed il suo utilizzo registrato nel Registro materiale di confezionamento allegato W al presente manuale, o documentazione equivalente che riporti le stesse informazioni ovvero:

- Tipologia di materiale;
- Riferimento D.d.T;



- Quantità totale;
- Rif. Lotto di Confezionamento;
- Quantità destinata al lotto di confezionamento kg.

Il registro deve essere conservato dallo stabilimento di confezionamento/affettatura e messa a disposizione del valutatore della 3A PTA in occasione della verifica ispettiva.

L'apparecchiatura utilizzata per l'erogazione del gas per ATM deve essere periodicamente tarata.

## **11 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO / DOMANDA DI ATTESTAZIONE**

Ogni soggetto che intende produrre IGP Prosciutto Amatriciano deve far pervenire la propria adesione al sistema di controllo della 3A PTA.

Pertanto per gli allevatori, macellatori, sezionatori, trasformatori, confezionatori e affettatori la richiesta di adesione al sistema deve pervenire utilizzando le apposite richieste di iscrizione ai rispettivi elenchi (allegati A- C- E- H, R) descritte nei paragrafi precedenti del presente MAP 68.

Nel caso in cui un soggetto deleghi il Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF ad inviare le adesioni al sistema dei controlli, il Consorzio dovrà presentare a 3A PTA una domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione (Allegato G al presente documento), con allegato l'elenco dei soggetti della filiera produttiva rappresentati, questi dovranno comunque far pervenire a 3A PTA le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (Allegati A – C – E – H – R del presente manuale).

Successivamente sarà cura di 3A PTA procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dallo schema di controllo.

Nel caso di presenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, la fattura che 3A PTA emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema dei controlli, o nelle eventuali successive integrazioni della stessa, fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a 3A-PTA, possibilmente in via preventiva, e comunque non oltre 15 gg dal loro accadimento, le variazioni intervenute utilizzando la medesima documentazione applicabile nel caso di iscrizione (Allegati A – C – E – H – R del presente manuale).

Per "variazioni sostanziali" che dovessero occorrere ai soggetti inseriti nel sistema di controllo devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possono avere la capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi e la corretta rintracciabilità delle produzioni e la titolarità di diritti/obblighi.

3A PTA provvede tempestivamente alla verifica delle modifiche occorse riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate sempre in accordo al dispositivo di controllo applicabile alla IGP Prosciutto Amatriciano. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

Il Richiedente, ovvero il soggetto che intende richiedere l'attestazione del prodotto per l'immissione al consumo per l'IGP Prosciutto Amatriciano con i contrassegni di conformità applicabili, deve coincidere con uno dei soggetti elencati al paragrafo 2 e deve essere in possesso dei requisiti di base descritti nel M00 Domanda di attestazione (Allegato G).

L'Allegato G viene trasmesso dal soggetto riconosciuto anteriormente o contestualmente alla prima richiesta di marchiatura corredata della documentazione richiamata nel medesimo allegato:

Le dichiarazioni allegare alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R. n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

Al ricevimento della domanda, 3A PTA verifica l'istanza di riconoscimento e attribuisce al Richiedente il numero di pratica ovvero un codice di identificazione e lo inserisce nell'Elenco Richiedenti ELE – RIC 68.



Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi. A fronte delle variazioni di seguito elencate 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'ELE RIC 68

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva, deve essere inoltrata una nuova Domanda di attestazione M00; a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA, viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività il Prosciuttificio deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare il soggetto cessato dall'ELE – RIC 68.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP Prosciutto Amatriciano si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

## **12 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE**

Il IGP Prosciutto Amatriciano è destinato alla vendita (vedi prospetto dei controlli da riga 145 a riga 146):

- con osso: dopo l'apposizione del collarino;
- disossato: il disosso deve avvenire al completamento del periodo minimo di stagionatura ed è ottenuto a partire dal prosciutto stagionato con osso; il confezionamento deve avvenire sottovuoto utilizzando buste per alimenti nel rispetto della normativa vigente. Il IGP Prosciutto Amatriciano disossato deve avere un peso superiore ai 6 Kg. e presentare sulla cotenna della faccia interna della coscia il marchio a fuoco;
- affettato: il confezionamento deve essere effettuato in sottovuoto o in atmosfera modificata utilizzando contenitori rispondenti alla normativa vigente.

Il Prosciutto Amatriciano I.G.P., dovrà recare obbligatoriamente sul collarino, sulle etichette o sulle buste utilizzate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario identificativo delle produzioni I.G.P., alle relative menzioni, e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori informazioni:

- “Prosciutto Amatriciano” seguita dalla sigla I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta);
- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice;
- Il logo del prodotto;
- Dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n. 510/2006”.

La designazione “Prosciutto Amatriciano” è intraducibile.

L'utilizzo dell'indicazione IGP Prosciutto Amatriciano può essere impiegato solo a livello nazionale e non sui prodotti destinati all'esportazione. In etichetta deve essere indicato chiaramente che la denominazione è protetta solo a livello nazionale in via transitoria.

È vietato utilizzare il logo comunitario.

## **13.0 DOCUMENTI APPLICABILI**

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli Indicazione Geografica Protetta “Prosciutto Amatriciano” sono i seguenti e sono riportati in allegato nel MAP 68:

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco allevatori. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli ritenuti necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori è riportata in Allegato A.

**Elenco Allevatori:** tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Allevatori. In esso sono contenute tutte le informazioni relative all'allevatore ed alla tipologia di allevamento.

L'Elenco Allevatori è riportato in Allegato B.

	<b>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano</b>	<b>MAP 68</b> <b>Rev. 0</b>
---	--	--------------------------------

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco macelli. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'elenco macelli è riportata in Allegato C.

**Elenco Macelli:** tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Macelli. In esso sono contenute tutte le informazioni relative al macello, alla consistenza media dei capi macellati mediamente in un anno.

L'Elenco Macelli è riportato in Allegato D.

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco laboratori di sezionamento. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La Richiesta di iscrizione all'elenco laboratori di sezionamento è riportata in Allegato E.

**Elenco Laboratori di sezionamento:** tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento. In esso sono contenute tutte le informazioni relative al laboratorio di sezionamento, alla consistenza media dei capi lavorati mediamente in un anno.

L'Elenco Laboratori di sezionamento è riportato in Allegato F.

**M00 domanda di attestazione:** si tratta di un modulo standard compilato dal prosciuttificio e/ confezionatore/affettatore richiedente che intende assoggettarsi ai controlli di conformità eseguiti dalla 3A PTA per il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano. Questo modulo costituisce la richiesta formale del richiedente di assoggettamento ai controlli di conformità, sottoscritta tramite apposizione di data firma e contrassegno. La 3A PTA sottopone il richiedente all'iter di controllo previsto nel presente Manuale MAP 68, solo dopo aver ricevuto la domanda di attestazione M00 correttamente compilata e dopo aver verificato i requisiti in essa riportati.

L'M00 domanda di attestazione è riportato in Allegato G.

**Richiesta di iscrizione all'elenco prosciuttifici:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco prosciuttifici. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La Richiesta di iscrizione all'elenco prosciuttifici è riportata in Allegato H.

**Elenco Prosciuttifici:** tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi al prosciuttificio inerenti ubicazione, ragione sociale, sede legale, data di rilascio e data di scadenza della conformità rilasciata in seguito alla Verifica Preliminare ed il codice identificativo del singolo prosciuttificio.

L'Elenco Prosciuttifici è riportato in Allegato I.

**Registro IGP Prosciutto Amatriciano:** tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati di lavorazione del singolo prosciuttificio dal ricevimento delle materie prime fino alla data di ingresso nella cella od area di stagionatura. La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile del prosciuttificio. Ai fini dei controlli da parte della 3A PTA tale registro rappresenta l'evidenza documentale del regolare svolgimento delle attività del singolo prosciuttificio fino alla data di ingresso nell'area o nella cella di stagionatura.

Copia del registro IGP Prosciutto Amatriciano deve essere consegnato al valutatore 3A PTA in occasione della marchiatura.

Il facsimile del Registro IGP Prosciutto Amatriciano è riportato in Allegato J.

	<b>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano</b>	<b>MAP 68</b> <b>Rev. 0</b>
---	--	--------------------------------

**Registro Temperature:** tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati di temperatura relative alle fasi di lavorazione del singolo prosciuttificio dal ricevimento delle materie prime fino alla data di ingresso nella cella od area di stagionatura. La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile del prosciuttificio. Ai fini dei controlli da parte della 3A PTA tale registro rappresenta l'evidenza documentale del regolare mantenimento delle condizioni termiche dal ricevimento della materia prima fino alla data di ingresso nell'area o nella cella di stagionatura.

Il facsimile del Registro di temperatura è riportato in Allegato K.

**Registro Peso:** tale documento riporta il numero ed il peso delle cosce all'inizio ed alla fine della fase di processo di dissalatura e stagionatura, nonché la percentuale di calo in funzione della classe di peso di appartenenza. La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile del prosciuttificio. Ai fini dei controlli da parte della 3A PTA tale registro rappresenta l'evidenza documentale del corretto calo che i prosciutti devono subire al termine delle fasi di processo in funzione della classe di peso di appartenenza.

Il facsimile del Registro peso è riportato in Allegato L.

**Registro Materie Prime Impasto:** tale documento contiene tutte le informazioni relative agli ingredienti utilizzati per ottenere la pasta per la sugnatura dei prosciutti, nello specifico il D.d.T. di riferimento, la quantità, la tipologia ed il lotto di produzione di destinazione. La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile del prosciuttificio. Ai fini dei controlli da parte della 3A PTA tale registro rappresenta l'evidenza documentale della corretta composizione della pasta utilizzata per la sugnatura dei prosciutti.

Il facsimile del Registro Materie Prime Impasto è riportato in Allegato M.

**Registro Magazzino:** tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati di lavorazione del singolo prosciuttificio dalla data di ingresso nella cella od area di stagionatura fino alla marchiatura e successiva commercializzazione. La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile del prosciuttificio. Ai fini dei controlli da parte della 3A PTA tale registro rappresenta l'evidenza documentale del regolare svolgimento delle attività produttive posteriori alla data di ingresso nell'area o nella cella di stagionatura e di commercializzazione del singolo prosciuttificio.

Il facsimile del Registro di magazzino è riportato in Allegato N.

**Domanda di marchiatura:** tale modulo riporta la richiesta di marchiatura da parte del prosciuttificio per il lotto mensile composto da una o più partite o frazioni di esse. Tale modulo viene inviato con due settimane di anticipo a 3A PTA che concorda la data di marchiatura con il responsabile del prosciuttificio entro una settimana dal ricevimento di tale modulo.

La Domanda di Marchiatura è riportata in Allegato O.

**Registro Marchi:** tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati di carico e scarico relativi al prelievo ed alla riconsegna dei marchi a fuoco. Tali registrazioni avvengono a cura della Segreteria Tecnica della 3A PTA e vengono controllati ed autorizzati mensilmente dal Presidente della 3A PTA.

Il Registro Marchi è riportato in Allegato P.

**Registro Scarico Prodotto Marchiato:** tale documento riporta i dati relativi all'identificazione dell'IGP Prosciutto Amatriciano marchiato in uscita dal prosciuttificio e la relativa destinazione. Tale registro deve essere inviato a 3A PTA con cadenza mensile.

Il facsimile del Registro Scarico Prodotto Marchiato è riportato in Allegato Q.

**Richiesta di iscrizione all'elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

	<b>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano</b>	<b>MAP 68</b> <b>Rev. 0</b>
---	--	--------------------------------

La Richiesta di iscrizione all'elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura è riportata in Allegato R.

**Elenco stabilimenti confezionamento/affettatura:** tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi allo stabilimento di confezionamento/affettatura inerenti ubicazione, ragione sociale, sede legale, data di rilascio e data di scadenza della conformità rilasciata in seguito alla Verifica Preliminare ed il codice identificativo del singolo stabilimento di confezionamento/affettatura.

L'Elenco Stabilimenti di confezionamento/affettatura è riportata in Allegato S.

**Dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio:** rappresenta la dichiarazione formale del responsabile dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio circa il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare. Nella dichiarazione in questione sono riportati gli elementi sufficienti alla quantificazione della/e partita/e di cosce suine sulle modalità di lavorazione nonché quelli necessari a garantire il mantenimento dell'identificazione e della rintracciabilità.

È compito del responsabile incaricato dello stabilimento di confezionamento/affettatura trasmettere a 3A PTA, entro dieci giorni dal ricevimento delle suddette dichiarazioni di conformità e comunque prima della affettatura delle partite di IGP Prosciutto Amatriciano, la dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio.

La Dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio è riportata in Allegato T.

**Registro disosso/confezionamento/affettatura:** tale documento riporta tutte le registrazioni relative alle operazioni di disosso/confezionamento/affettatura del IGP Prosciutto Amatriciano, i dati relativi al confezionatore nonché i dati relativi al destinatario. La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile dello stabilimento di confezionamento/affettatura. Ai fini dei controlli da parte della 3A PTA tale registro rappresenta l'evidenza documentale del regolare svolgimento delle attività previste in conformità al Disciplinare.

È responsabilità dello stabilimento di confezionamento/affettatura inviare tale registro a 3A PTA con cadenza mensile.

Il facsimile del Registro disosso/confezionamento/affettatura è riportato in Allegato U.

**Domanda di affettatura:** tale modulo riporta la richiesta di affettatura da parte dello stabilimento di confezionamento/affettatura per il lotto mensile composto da una o più partite o frazioni di esse. Tale modulo viene inviato con due settimane di anticipo a 3A PTA che concorda la data di affettatura con il responsabile dello stabilimento di confezionamento/affettatura entro una settimana dal ricevimento di tale modulo.

La Domanda di Affettatura è riportata in Allegato V.

**Registro materiale di confezionamento:** tale documento contiene tutte le informazioni relative al materiale utilizzato per il confezionamento ( tipologia, quantità lotto di destinazione, locale di stoccaggio nonché i dati del gas utilizzato per il confezionamento in atmosfera modificata). La corretta compilazione del registro in oggetto avviene in autocontrollo a cura dell'incaricato dal responsabile dello stabilimento di confezionamento/affettatura.

Il facsimile del Registro materiale di confezionamento è riportato in Allegato W.

**Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale:** tale comunicazione viene redatta dal VAL della 3A PTA all'atto della validazione del rapporto di prova emesso dal laboratorio conforme alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 –incaricato dell'analisi del campione prelevato dal lotto prelevato. Tale comunicazione viene trasmessa al confezionatore Richiedente.

La Comunicazione esito chimico/fisico/sensoriale è riportata in Allegato X.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

**Allegato A**

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori**

**IGP Prosciutto Amatriciano**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate allo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_

(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_

(Indirizzo)

Comune \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

N° di iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_

di \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_

(Cognome e Nome)

CF o P.IVA \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di iscrivermi nell'Elenco Allevatori 3A PTA l'/gli allevamento/i suinicolo/i da destinare alla produzione della IGP Prosciutto Amatriciano, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che l'/gli allevamento/i suinicolo/i non è/sono mai stato/i iscritto/i all'Elenco Allevatori 3A PTA \*
- che l'/gli allevamento/i suinicolo/i è/sono stato/i già iscritti all'Elenco Allevatori 3A PTA con numero \_\_\_\_\_ \*\*
- a) che l'/gli allevamento/i suinicolo/i è/sono ubicato/i sul territorio nazionale in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto Amatriciano" approvato
- b) di accettare il Manuale Adempimenti e Procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo MAP 68, il Manuale di controllo e schema di certificazione MCS 68 e il prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Prosciutto Amatriciano;
- e) che verranno destinati alla macellazione ai fini della IGP Prosciutto Amatriciano soltanto suini pesanti adulti, ad esclusione di verri e scrofe, provenienti da allevamenti di razze bianche incrociate e selezionate;
- f) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- g) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail), secondarie le modalità espresse nei documenti di cui al punto b.
- h) tipologia allevamento:  allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento;  allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio;  allevamenti di ingrasso;  allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso;  allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso;  allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso

\* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

\*\* barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

Luogo: ..... data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare:**

- a) **Certificato di iscrizione alla CCIAA e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento all'indirizzo dichiarato-**



**Allegato B**

**Elenco ALLEVATORI**

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel./fax	Tipologia Allevamento
					<input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia e/o di magro-naggio; <input type="checkbox"/> allevamenti di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso;  <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso
					<input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia e/o di magro-naggio; <input type="checkbox"/> allevamenti di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso
					<input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia e/o di magro-naggio; <input type="checkbox"/> allevamenti di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso
					<input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia e/o di magro-naggio; <input type="checkbox"/> allevamenti di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso; <input type="checkbox"/> allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso; <input type="checkbox"/> allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

**Allegato C**

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli**

**IGP Prosciutto Amatriciano**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ N° di iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF o P.IVA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

**CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Macelli 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che il macello non è mai stato iscritto all'Elenco Macelli 3A PTA \*;
- che il macello è già stato iscritto all'Elenco Macelli 3A PTA con il seguente numero: \_\_\_\_\_\*\*
- a) che l'unità produttiva è conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto Amatriciano"
- b) di accettare il Manuale Adempimenti e Procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo MAP 68, il Manuale di controllo e schema di certificazione MCS 68 ed il Prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) che il macello ha le seguenti caratteristiche:
  - Potenziale quantità suini approvvigionati/macellati in un anno solare e relativa provenienza:  
n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
.....(allegare eventuale elenco)
  - TOTALE: \_\_\_\_\_
  - Potenziale quantità di mezzene immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio mezzene<sup>(1)</sup>:  
n° \_\_\_\_\_ Peso medio mezzene kg \_\_\_\_\_
  - Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:  
n° \_\_\_\_\_ Peso medio cosce kg \_\_\_\_\_
- e) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):  
[ ] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:  
.....  
.....  
.....  
.....

(segue)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

oppure di

- [ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria pubblica azione;
- f) di autorizzare 3° PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3° PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- g) di comunicare a 3° PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

\* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

\*\* barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare:**

- a) **Fotocopia Autorizzazione Sanitaria/DIA relativa all'esercizio dell'attività di macellazione**





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

**Allegato E**

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento  
IGP Prosciutto Amatriciano**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3° PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ N° di iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF o P.IVA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

**CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Laboratori di sezionamento 3° PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che il laboratorio di sezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Laboratori di Sezionamento 3°PTA \*;
  - che il laboratorio di sezionamento è già stato iscritto all'Elenco Laboratorio di Sezionamento 3°PTA con il seguente numero: \_\_\_\_\_ \*\*
- a) di accettare il Manuale Adempimenti e Procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo MAP 68, il Manuale di controllo e schema di certificazione MCS 68 ed il prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano;
- b) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3° PTA;
- c) che il Laboratorio di sezionamento ha le seguenti caratteristiche:
- Potenziale quantità cosce / mezzene<sup>(1)</sup> approvvigionate in un anno solare e relativa provenienza:  
n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
.....(allegare eventuale elenco)
  - Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:  
n° \_\_\_\_\_ Peso medio cosce kg \_\_\_\_\_
- h) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):
- [ ] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:
- .....
- .....
- .....
- .....

oppure di

(segue)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

[ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;

- i) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- j) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

\* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

\*\* barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare:**

- b) Fotocopia Autorizzazione Sanitaria/DIA relativa all'esercizio dell'attività svolta





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68

Rev. 0

**Allegato G**

**M00 domanda di attestazione**

IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO

**IL RICHIEDENTE:**

- 1) Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_
- 2) Data di nascita \_\_\_\_\_ Comune di nascita \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_
- 3) Residenza \_\_\_\_\_
- 4) Ragione Sociale \_\_\_\_\_
- 5) CF \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_
- 6) Sede legale \_\_\_\_\_
- 7) Indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. e Fax \_\_\_\_\_
- 8) N.° iscrizione alla CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_
- 9) Sede operativa \_\_\_\_\_
- 10) Indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. e Fax \_\_\_\_\_
- 11) Stabilimento di: Lavorazione/Prosciutticio Confezionamento/affettatura
- 12) Conduzione dello stabilimento posseduto a qualsiasi titolo previsto dal Codice Civile  
12a)  Proprietà  
12b)  Affitto  
12c)  Altro

**CHIEDE**

di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –d'ora in poi 3A PTA– finalizzati all'ottenimento della IGP Prosciutto Amatriciano, ed a tal scopo

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- a) di accettare il Piano di Controllo della 3A PTA (MAP 68 MCS 68 e prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano) relativo alla Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano;
- b) di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Prosciutto Amatriciano;
- d) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario IGP Prosciutto Amatriciano TRF 68;
- e) di sottoporre in via preventiva alle attività di commercializzazione tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano per la necessaria valutazione di conformità a 3A PTA;
- f) di accettare che 3A PTA sita in Fraz. Pantalla, 06050 Todi (PG) tratti i dati personali del sottoscritto, quelli aziendali, e che ne provveda comunicazione e diffusione nella misura necessaria a tutte le esigenze connesse alla certificazione del prodotto Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano. In merito a tali esigenze il sottoscritto prende atto che il conferimento dei dati previsti dal Piano di Controllo della 3A PTA (MAP 68 MCS 68 e prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano) relativo alla Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano

**3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA**

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

- no, o ad esso ricollegabili, ha natura obbligatoria ai fini del riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta Prosciutto Amatriciano;
- g) di accettare ed approvare il "Regolamento generale di certificazione del prodotto" [RDC 00] attualmente vigente;
  - h) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:
- [ ] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....  
.....  
.....  
.....

oppure di

- [ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;

Il Richiedente allega alla presente i documenti che seguono.

- Certificato di vigenza;
- Autorizzazione sanitaria;
- Planimetrie descrittive lay out impianti;
- Capacità produttiva pari a n. prosciutti/anno: \_\_\_\_\_;
- Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante che
  1. Lo stabilimento e la lavorazione del Prosciutto Amatriciano avviene nella zona prevista dal Disciplinare e cioè nei comuni della provincia di Rieti, con il limite altimetrico non superiore a 1.200 m s.l.m.: Amatrice, Accumoli, Antrodoco, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti e Rivodutri
  2. vengono utilizzate solo cosce di suini pesanti adulti, con l'esclusione di verri e scrofe;
  3. vengono utilizzate solo cosce di suini di razze bianche incrociate e selezionate.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

**Allegato H**

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici  
IGP Prosciutto Amatriciano**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ N° di iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF o P.IVA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

**CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Prosciuttifici 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che il prosciuttificio non è mai stato iscritto all'Elenco Prosciuttifici 3A PTA \*;  
 che il prosciuttificio è già stato iscritto all'Elenco Prosciuttifici 3A PTA con il seguente numero:

\*\*\*

- d) di accettare il Manuale Adempimenti e Procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo MAP 68, il Manuale di controllo e schema di certificazione MCS 68 ed il prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano;  
e) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;  
f) che il prosciuttificio ha le seguenti caratteristiche:

Potenziale quantità cosce / mezzene<sup>(1)</sup> approvvigionate in un anno solare e relativa provenienza:

n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_

n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_

n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_

.....(allegare eventuale elenco)

Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:

n° \_\_\_\_\_ Peso medio cosce kg \_\_\_\_\_

- k) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):

[ ] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....  
.....  
.....  
.....

oppure di

[ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;

- l) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- m) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

\* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

\*\* barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare:**

- c) Fotocopia Autorizzazione Sanitaria/DIA relativa all'esercizio dell'attività svolta





**Allegato J**

## Registro IGP Prosciutto Amatriciano

Prosciuttificio:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Macello/laboratorio di sezionamento di provenienza	Data ricevimento	Parità *	N. di cosce al ricevimento **	Data rifilatura	N° cosce sottoposte a rifilatura destinate all'IGP	N° cosce sottoposte alla prima salatura	Data prima salatura	Identificazione area prima salatura	N° cosce sottoposte alla seconda salatura	Data seconda salatura	Identificazione area seconda salatura	Durata permanenza in cella dopo la seconda salatura	Data dissalatura	N° cosce mese a riposo	data messa a riposo	Identificazione area messa a riposo
I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.		I classe n. II classe n.		I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.			I classe n. II classe n.			I classe gg. II classe gg.		I classe n. II classe n.		
I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.		I classe n. II classe n.		I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.			I classe n. II classe n.			I classe gg. II classe gg.		I classe n. II classe n.		
I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.		I classe n. II classe n.		I classe n. II classe n.	I classe n. II classe n.			I classe n. II classe n.			I classe gg. II classe gg.		I classe n. II classe n.		

\* Inserire la data riportata nel contrassegno apposto in conformità alla normativa vigente

\*\*I classe di peso tra 12,50 e 14,00 Kg, II classe di peso tra 14,01 e 16,00 Kg;

**N.B .Il presente registro deve essere compilato in ordine cronologico e l'originale deve essere conservato dal prosciuttificio, mentre una copia deve essere conservata e consegnata al valutatore 3A PTA in occasione della marchiatura**



Allegato K

## Registro Temperature

Prosciuttificio:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Data	Fase	Identificativo cella di stoccaggio	Temperatura °C
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatemento <input type="checkbox"/> Stagionatura		
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatemento <input type="checkbox"/> Stagionatura		
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatemento <input type="checkbox"/> Stagionatura		
	<input type="checkbox"/> Prima salatura <input type="checkbox"/> Seconda salatura <input type="checkbox"/> Messa a riposo <input type="checkbox"/> Asciugatura <input type="checkbox"/> Rinvenimento/acclimatemento <input type="checkbox"/> Stagionatura		



**Allegato L**

## Registro Peso

Prosciuttificio:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Data	Partita*	Fase Dissalatura			Fase Stagionatura		
		Peso cosce iniziale	Peso cosce finale	% di calo	Peso cosce iniziale	Peso cosce finale	% di calo
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %
		I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %	I classe Kg II classe Kg	I classe Kg II classe Kg	I classe % II classe %

\* Inserire la data riportata nel contrassegno apposto in conformità alla normativa vigente





Allegato N

## Registro MAGAZZINO

Prosciuttificio:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Data prima salatura *	Partita	N° prosciutti	Data di ingresso prosciutti	Identificazione aree di Stagionatura	Prosciutti marchiati	Data marchiatura	R if. Esito analisi chimico/fisiche	N° Prosciutti scartati

\* Inserire la data riportata nel contrassegno apposto in conformità alla normativa vigente



**Allegato O**

**DOMANDA DI MARCHIATURA**

**IL PROSCIUTTIFICIO**

- 1) Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_
- 2) Data di nascita \_\_\_\_\_ Comune di nascita \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_
- 3) Residenza \_\_\_\_\_
- 4) Ragione Sociale \_\_\_\_\_
- 5) CF \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_
- 6) Sede legale \_\_\_\_\_
- 7) Indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_
- 8) N.° iscrizione alla CCIAA competente \_\_\_\_\_
- 9) N.° iscrizione all'Elenco Prosciuttifici \_\_\_\_\_

**N.B. I campi da 1) ad 8) possono essere omessi, il campo 9) è OBBLIGATORIO**

**RICHIEDE**

alla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria la marchiatura con l'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA PROSCIUTTO AMATRICIANO prosciutti n° \_\_\_\_\_ nel mese di \_\_\_\_\_ dell'anno corrente, e preferibilmente nelle date seguenti \_\_\_\_\_ ed in attesa di Vs conferma

e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA**

- a) che i prosciutti n° \_\_\_\_\_ sono risultati conformi alle verifiche effettuate in autocontrollo nel prosciuttificio;
- b) di accettare modifiche alle date sopra indicate per la marchiatura secondo Vs disposizioni.

Data

Timbro e firma del Prosciuttificio

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_







**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68  
Rev. 0

**Allegato R**

**Richiesta di iscrizione all'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura IGP Prosciutto Amatriciano**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ N° di iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ CF o P.IVA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

**CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Prosciuttifici 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che lo stabilimento di confezionamento/affettatura non è mai stato iscritto all'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura 3A PTA\*;
- che lo stabilimento di confezionamento/affettatura è già stato iscritto all'Elenco stabilimenti di confezionamento/affettatura 3A PTA con il seguente numero: \_\_\_\_\_ \*\*
- g) di accettare il Manuale Adempimenti e Procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo MAP 68, il Manuale di controllo e schema di certificazione MCS 68 ed il prospetto dei controlli IGP Prosciutto Amatriciano;
- h) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- i) che lo stabilimento di confezionamento/affettatura ha le seguenti caratteristiche:
  - Potenziale quantità cosce / mezzene<sup>(1)</sup> approvvigionate in un anno solare e relativa provenienza:  
 n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
 n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
 n° \_\_\_\_\_ Provenienza \_\_\_\_\_  
 .....(allegare eventuale elenco)
  - Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:  
 n° \_\_\_\_\_ Peso medio cosce kg \_\_\_\_\_
- n) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):  
 effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

oppure di

(segue)



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano**

MAP 68

Rev. 0

- [ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;
- o) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org) in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- p) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

\* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

\*\* barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*

**Documenti da allegare:**

- d) Fotocopia Autorizzazione Sanitaria/DIA relativa all'esercizio dell'attività svolta



**Allegato S**

**ELENCO STABILIMENTI CONFEZIONAMENTO/AFFETTATURA**

Codice identificativo	Data e Rif. MOO	Azienda	Indirizzo	Tel.	Data esecuzione verifica ispettiva

	<b>MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – IGP Prosciutto Amatriciano</b>	<b>MAP 68</b> <b>Rev. 0</b>
---	--	--------------------------------

### Allegato T

#### Dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio. \_\_\_\_\_

*(da redigere in duplice copia, l'originale deve essere consegnata allo stabilimento di confezionamento/affettatura, la copia conservata fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la dichiarazione)*

Il sottoscritto, \_\_\_\_\_ CF o P.IVA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

a nome dell'azienda \_\_\_\_\_ N. iscrizione 3A PTA \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale) (obbligatorio)

sede legale Azienda \_\_\_\_\_  
(via, loc, CAP, Com., Prov.)

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

*Avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dallo "Schema controllo IGP Prosciutto Amatriciano" dal MAP 68 "Manuale adempimenti e procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo" e dal MCS 68 "Manuale di controllo e schema di certificazione" e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci*

#### DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

<input type="checkbox"/>	che i prosciutti consegnati sono stati ottenuti secondo i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione IGP Prosciutto Amatriciano	
<input type="checkbox"/>	che i prosciutti consegnati sono stati marchiati secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione IGP Prosciutto Amatriciano	
<input type="checkbox"/>	che il numero di prosciutti marchiati IGP Prosciutto Amatriciano pronti per il confezionamento/affettatura è pari a:	Classe di peso I n. Classe di peso II n.
	che il peso totale della partita di prosciutti IGP Prosciutto Amatriciano consegnati è pari a :	kg
	che i prosciutti IGP sono identificati con il seguente contrassegno:	n.
<input type="checkbox"/>	di aver venduto al soggetto sotto indicato	
	<input type="checkbox"/> N° di iscrizione Confezionatori/affettatori _____	
	<small>(Nome, Cognome o Ragione Sociale)</small> _____	
<input type="checkbox"/>	di autorizzare i destinatari della presente dichiarazione e la 3A PTA all'uso dei dati personali ai fini delle attività previste dallo "Schema controllo IGP Prosciutto Amatriciano", dal MAP 68 "Manuale adempimenti e procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo" e dal MCS 68 "Manuale di controllo e schema di certificazione"	
<input type="checkbox"/>	che il prosciuttificio, nella persona del suo legale rappresentante, accetta lo "Schema controllo IGP Prosciutto Amatriciano", il MAP 68 "Manuale adempimenti e procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo" e il MCS 68 "Manuale di controllo e schema di certificazione"	

**N.B È cura dello stabilimento di confezionamento/affettatura trasmettere la dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio a 3A PTA entro dieci giorni dal ricevimento e comunque prima della affettatura delle partite di IGP Prosciutto Amatriciano.**

Luogo: ..... data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotografica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*



Allegato U

## REGISTRO

### DISOSSO/CONFEZIONAMENTO/AFFETTATURA

Stabilimento di confezionamento/affettatura:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

	Fornitore	Lotto	N. Pezzi	Peso
Riferimento partita in ingresso				

**OPERAZIONI DI DISOSSATURA**

N.	Presentati		Disossati		Media del peso riscontrato	Inidonei		Rimanenti
	n°	Kg	n°	Kg		n°	Kg	

**OPERAZIONI DI AFFETTATURA**

N.	Rif. Estremi registro	Presentati		Inidonei		Rimozione contrassegno		Confezioni idonee		Confezioni inidonee		Data aff. e n. lotto	N° progressivo	Contabilità		Rimanenti
		n°	Kg	n°	Kg	n°	Kg	n°	Kg	n°	Kg			carico	scarico	

Data	dalle	alle	Firma

**N.B. È responsabilità dello stabilimento di confezionamento/affettatura inviare il Registro disosso/confezionamento/affettatura a 3A PTA con cadenza mensile.**

Luogo: ..... data: .....

Firma: .....

*NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotografica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.*



**Allegato V**

**DOMANDA DI AFFETTATURA**

**LO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO/AFFETTATURA**

- 1) Ragione Sociale \_\_\_\_\_
- 2) CF \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_
- 3) Sede legale \_\_\_\_\_
- 4) Indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_
- 5) N.° iscrizione alla CCIAA competente \_\_\_\_\_
- 6) N.° iscrizione all'Elenco Stabilimenti di confezionamento/affettatura \_\_\_\_\_

**A NOME DI**

- 7) Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_
- 8) Data di nascita \_\_\_\_\_ Comune di nascita \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_
- 9) Residenza \_\_\_\_\_

**N.B. I campi da 1) ad 8) possono essere omessi, il campo 9) è OBBLIGATORIO**

**RICHIEDE**

alla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria l'affettatura con l'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA PROSCIUTTO AMATRICIANO di prosciutti n° \_\_\_\_\_ nel mese di \_\_\_\_\_ dell'anno corrente, e preferibilmente nelle date seguenti \_\_\_\_\_ ed in attesa di Vs conferma

e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

**DICHIARA**

c) che i prosciutti n° \_\_\_\_\_ sono risultati conformi alle verifiche effettuate in autocontrollo nello stabilimento di confezionamento/affettatura;

d) di accettare modifiche alle date sopra indicate per l'affettatura secondo Vs disposizioni.

Data

\_\_\_\_\_

Timbro e firma dello stabilimento di confezionamento/affettatura

\_\_\_\_\_



**Allegato W**

## REGISTRO MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO

Stabilimento di confezionamento/affettatura:

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Tipologia materiale confezionamento o tipologia gas	Rif. D.d.T	Quantità totale kg	Rif. Lotto di Confezionamento destinato	Data inizio uso	Data fine uso



**Allegato X**

**Comunicazione esito chimico/fisico**

IGP Prosciutto Amatriciano

In riferimento al Verbale di prelievo dal lotto di confezionamento n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

relativo al Richiedente \_\_\_\_\_

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

in merito all'analisi chimica, fisica e sensoriale del/dei campione/i

- ◆ \_\_\_\_\_ rapporto di prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_ rapporto di prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_ rapporto di prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_ rapporto di prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_ rapporto di prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
- ◆ \_\_\_\_\_ rapporto di prova n° \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
- ◆ .....

con la presente si comunica la **CONFORMITÀ** **NON CONFORMITÀ** \* del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori analitico organolettici previsti dal Piano di Controllo applicabile all'IGP Prosciutto Amatriciano.

Il/i rapporto/i di prova relativo/i verrà/verranno trasmesso/i entro 30 giorni dalla presente.

luogo e data \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.

\_\_\_\_\_  
Cognome, Nome, Posizione e Firma

\* In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di trasmissione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi –ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali– i cui costi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al Richiedente stesso.



## **14.0 DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELLE PRESCRIZIONI PREVISTE DAL PRESENTE MANUALE**

L'Azienda \_\_\_\_\_

Ragione sociale

con sede in \_\_\_\_\_

Loc. / Voc. / Fraz. / Via, CAP, Com., Prov.

nella persona del suo legale rappresentante \_\_\_\_\_

cognome e nome

nel restituire la copia di questa pagina alla Segreteria Tecnica di 3A PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

### **DICHIARA**

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente Manuale.

\_\_\_\_\_  
(Luogo e data)

\_\_\_\_\_  
(Timbro e firma del Legale rappresentante)