RDC 03

1	Maggio 2012	Dr. Andrea Catalini	Dr. Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica

1.0 SCOPO

Il presente documento costituisce parte integrante dello Schema di controllo Indicazione Geografica Protetta "PROSCIUTTO DI NORCIA", redatto secondo le istruzioni impartite dal MiPAAF per la redazione del Piano dei controlli delle carni trasformate DOP e IGP.
Il presente documento descrive gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati al sistema 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 DI NORCIA.

2.0 SOGGETTI

In accordo allo Schema di riferimento del MiPAAF, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera del prosciutto controllato, allevatori, macellatori, sezionatori e trasformatori per i quali nel presente documento vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.
Le prescrizioni contenute nel presente documento si applicano a tutti i soggetti che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e che intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A PTA.

2.1 Allevamenti

Struttura riconosciuta inserita nel sistema dei controlli IGP PROSCIUTTO DI NORCIA nella quale si allevano suini in conformità al disciplinare di produzione consistente in una azienda come unità epidemiologica (in caso di più allevamenti di una azienda, questi devono formare un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria ovvero codice di stalla).

2.2 Macello

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua la macellazione dei suini pesanti da destinare alla produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in conformità al disciplinare di produzione.

2.3 Laboratorio di sezionamento

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua esclusivamente il sezionamento delle mezzene e la rifilatura delle cosce di suini pesanti da destinare alla produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in conformità al disciplinare di produzione.

2.4 Stabilimento di lavorazione /Prosciuttificio

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

2.5 Soggetti di filiera

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

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 n. 193/2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamento comunitari nel medesimo settore. (GU n. 261 del 9-11-2007 - Suppl. Ordinario n.228);
- D. Lgs n. 6 aprile 2006, n.193 Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei 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;
- Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 "sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97", Gazzetta ufficiale n. L 003 del 05/01/2005 pag. 0001 - 0037D;
- Lgs. 30/12/1992, n. 534: "Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini";
- 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";
- REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- D. lgs. 20.10.1998, n 388: "Attuazione della Direttiva 95129/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
- 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 carcasse 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;
- Reg. (CE) n. 1082/2009 della Commissione dell'11 novembre 2009 recante approvazione di modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione d'origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (PROSCIUTTO DI NORCIA IGP);
- 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;

- Piano di controllo IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (allegato Y);
- 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;
- Protocollo operativo per l'esecuzione dell'attività di controllo di allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento per la indicazione geografica protetta PROSCIUTTO DI NORCIA Reg CE n. 1082 dell'11.11.09 pubblicato in GUCE L 295 del 12.11.09
- Circolare INEQ N° 17/2010 -1/AM-NR con Oggetto: Integrazione del sistema di controllo delle IGP "PROSCIUTTO DI NORCIA e Prosciutto Amatriciano"
- Circolare INEQ N° 19/2010 -2/AM-NR con Oggetto: Integrazione del sistema di controllo delle IGP "PROSCIUTTO DI NORCIA e prosciutto Amatriciano" – qualificazione della documentazione della materia prima approvvigionata
- Circolare unificata INEQ-IPQ n° 11/2010 con oggetto; applicazione dei disciplinare delle DOP IGP della filiera suinicola italiana con riferimento alla classificazione delle carcasse suine
- Comunicazione MIPAAF A 3APTA DEL 21/01/2011 (PROT. DGVICO 1427 del 21/01/2011) con oggetto "Allevamenti "PROSCIUTTO DI NORCIA e "Prosciutto Amatriciano IGP già iscritti ad altri circuiti DOP IGP.
- IGP PROSCIUTTO DI NORCIA – Richiesta di deroga sull'applicazione del Dispositivo di controllo applicabile n. 0026978 del 16/11/2011;
- IGP PROSCIUTTO DI NORCIA – Richiesta inerente la deroga concessa con nota MiPAAF n. 0026978 del 16/11/2011 n. 0030361 del 21/12/2011;
- DECRETO 21 luglio 2011 recante "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP";
- Disciplinare di produzione in protezione transitoria nazionale scaricabile dal Sito Internet del MiPAAF alla pagina http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
- IGP PROSCIUTTO DI NORCIA – richiesta parere n. 0005687 del 28/02/2012;
- DM 22.12.2011 relativo alla protezione nazionale transitoria accordata alla modifica del disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.

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 DI NORCIA e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.0 del presente documento.

4.2 Soggetto riconosciuto

Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione.

4.3 Disciplinare

Documento in protezione nazionale transitoria i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) 510/06, approvato e depositato presso il MiPAAF ed in valutazione presso i Servizi dell'Unione Europea.

4.4 Zona di produzione

La lavorazione del "PROSCIUTTO DI NORCIA" deve avvenire nella zona che comprendente i comuni di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, nei territori posti ad altitudine superiore ai 500 m.s.l.

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 due marchi a fuoco, costituiti da un logo recante la dicitura "PROSCIUTTO DI NORCIA IGP".

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 DI NORCIA.

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 DI NORCIA.

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 Prove di tipo

Insieme delle prove organolettiche e delle analisi chimico fisiche effettuate sul prodotto e sui mangimi.

4.15 Smarchiatura

Atto che prevede l'asportazione della cotenna del prosciutto riportante il contrassegno dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA. Le modalità di smarchiatura possono avvenire solo in conformità al DM del 21 luglio 2011 recante "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP".

4.16 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.

4.17 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.

4.18 Tracciabilità di filiera

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

4.19 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).

4.20 Dispositivo di controllo

Documento che formalizza l'insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto IGP PROSCIUTTO DI NORCIA disciplinato nei documenti di seguito indicati che, nel loro insieme, costituiscono il dispositivo di Controllo: DISPOSITIVO DI CONTROLLO – IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (RDC 03), PROSPETTO DEI CONTROLLI IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 3A PTA (riportato in Allegato Y al presente RDC 03), TRF 03 Tariffario IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (riportato in Allegato X al presente RDC 03).

4.21 Autorità di vigilanza

MIPAAF e Regione Umbria

5.0 Abbreviazioni

3A PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
CCIAA	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
IGP	Indicazione Geografica Protetta
NC	Non Conformità
DIA/SCIA	Dichiarazione inizio attività/Segnalazione Certificata Inizio Attività
KMC	Key Manager Certificazione
CDC	Comitato di Certificazione
RDC 03	Dispositivo di controllo IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

6.0 Procedure e adempimenti degli allevamenti

6.1 Generalità

Gli allevamenti che intendono produrre suini per la produzione di prosciutto conforme al Disciplinare di produzione PROSCIUTTO DI NORCIA I.G.P. richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi, secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA. Tali allevamenti inviano a

mezzo posta ordinaria e/o fax e/o e-mail la Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori riportata in Allegato A al presente documento, 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. In alternativa l'allevatore può collegarsi al sito Internet www.parco3a.org e scaricare liberamente il Dispositivo di Controllo ed estrapolare la modulistica applicabile.

L'iscrizione sarà intesa come tacitamente rinnovata sino a formale disdetta.
Gli allevamenti di riproduzione sono esentati dall'iscrizione esclusivamente se le condizioni seguenti siano entrambe soddisfatte:

- le evidenze relative alla conformità genetica dei lattoni al disciplinare di produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA vengano fornite agli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e di ingrasso con la documentazione di accompagnamento e sanitaria dei lattoni, come successivamente specificato;
- il peso medio della partita dei lattoni/suinetti trasferiti agli allevamenti di fase intermedia/magronaggio sia inferiore a 30 kg.

3A PTA, verificata la completezza e l'ammissibilità dell'istanza di riconoscimento, inserisce l'allevatore nell'elenco Allevatori, Allegato B al presente documento, 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 DI NORCIA agli operatori di filiera.

La stessa comunicazione può essere sostituita dalla pubblicazione nel sito Internet www.parco3a.org dell'elenco in questione che riporta tra gli elementi applicabili anche il numero di iscrizione, sempre in accordo ai requisiti della normativa sulla privacy (Dlgs 196/2003).

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. A fronte delle variazioni 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco allevatori, mantenendo lo stesso numero di identificazione. Di seguito, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, si riportano alcuni esempi di modifiche che potrebbero occorrere:

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

Gli allevatori suinicoli già inseriti nel circuito di prodotti a DOP IGP possono notificare la propria adesione al sistema dei controlli previsti anche tramite il macellatore secondo quanto previsto dal MIPAAF con comunicazione n. 1427 del 21 gennaio 2011.

Nel caso di soccida, le procedure di riconoscimento sono attivate dal conduttore (soccidario) e 3A PTA attribuisce il codice di identificazione alla relativa ragione sociale.

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. Nel caso in cui 3A PTA venga ufficialmente a conoscenza che l'attività di allevamento sia cessata può disporne la dimissione d'ufficio dall'Elenco Allevatori.

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 DI NORCIA. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dal Prospetto dei Controlli.

In allegato Z si riporta uno schema dei documenti compilati dagli operatori di filiera che necessariamente accompagnano i flussi di materiali (ovvero suini, carcasse, cosce) durante i trasferimenti tra gli operatori inseriti nel circuito di qualità tutelata in questione fino al prosciuttificio.

6.2 Dotazioni degli allevamenti di riproduzione che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

Le procedure di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento degli allevamenti di riproduzione inseriti come "allevatori suinicoli" in altri circuiti di prodotti a DOP IGP, sono integrate dalla consegna dall'organismo preposto al controllo di:

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

L'organismo preposto al controlloinvia 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 all'organismo preposto al controllo.
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 dall'organismo preposto al controllo in quantità adeguata ed in serie prenumerata, che conserva registrazione delle singole assegnazioni.

6.3 Dotazioni degli allevamenti di fase intermedia/magronaggio che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio inseriti in altri circuiti di prodotti a DOP IGP ricevono, contestualmente al provvedimento di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento effettuato dall'organismo preposto al controllo, le istruzioni per lo sviluppo dei propri adempimenti, con specifico riferimento agli adempimenti relativi alla certificazione intermedia (CI).

6.4 Dotazioni degli allevamenti di ingrasso che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

Gli allevamenti di ingrasso inseriti in altri circuiti di prodotti a DOP IGP, contestualmente al provvedimento di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento effettuato dall'organismo preposto al controllo, 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 dall'organismo preposto al controllo 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 all'organismo preposto al controllo per iscritto e da questo soddisfatte.

6.5 Dotazioni degli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e di ingrasso che non aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP o che allevano suini non destinati ad altri circuiti DOP/IGP

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e di ingrasso non inseriti in altri circuiti di prodotti a DOP IGP o che allevano suini non destinati ad altri circuiti DOP/IGP ricevono, contestualmente al provvedimento di attribuzione del codice di identificazione e di riconoscimento effettuato da 3A PTA, i documenti che seguono:

- "Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti" (Allegato AA). I supporti per il rilascio degli Allegati AA 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;
- un adeguato numero di supporti per il rilascio del "Modello Autocertificativo Allevamento" (Allegato W). I supporti per il rilascio del Modello Autocertificativo Allevamento (Allegato W) 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 degli Allegati AA e W successive alla prima, vanno presentate a 3A PTA per iscritto e da 3A PTA soddisfatte.
3A PTA conserva registrazione delle singole assegnazioni.

6.6 Nascita

L'allevamento che intende far nascere suini da destinare all'ottenimento della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA deve mantenere le documentazioni inerente l'identificazione dei suinetti ammessi 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 DI NORCIA sono:

- 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, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi:

- Tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del disciplinare di produzione;
- 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.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.
È responsabilità dell'allevamento di fase intermedia/magronaggio e ingrasso, chiedere ai fornitori di lattoni/suinetti l'evidenza della conformità al disciplinare di produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA attraverso la documentazione fiscale e sanitaria, oltre che al peso medio della partita dei lattoni/suinetti trasferiti agli allevamenti di fase intermedia/magronaggio inferiore a 30 kg.

6.7 Allevamento

I suinetti devono essere allevati presso il sito indicato nella richiesta di iscrizione all'elenco Allevatori e riconosciuto da 3A PTA non oltre i 30 kg di peso medio.

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.
Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.
Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n° 2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n. 1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

TABELLA 1

Mais, semola glutinata (1)	Fino al 5% della ss della razione
Carrube denocciolate	Fino al 3% della ss della razione
Aringhe (2)	Fino al 1% della ss della razione
Distillers (3)	Fino al 3% della ss della razione
Latticello	Fino a max l. 6 capo/giorno
Lipidi (4)	Fino al 2% della ss della razione
Lisati proteici	Fino al 1% della ss della razione
Silomais	Fino al 10% della ss della razione

Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss. della razione
(1) ovvero corn gluten feed
(2) farina
(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcoolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss (4) con punto di fusione superiore a 36C° ss = sostanza secca

Per l'alimentazione dei suini **oltre 80 chilogrammi** di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

TABELLA 2

Mais(*)	fino al 55% della ss della razione
Mais, pastone di granella (1)	fino al 55% della ss della razione
Sorgo	fino al 40% della ss della razione
Orzo	fino al 40% della ss della razione
Frumento	fino al 25% della ss della razione
Triticale	fino al 25% della ss della razione
Avena	fino al 25% della ss della razione
Cereali minori (2)	fino al 25% della ss della razione
Cruscami ed altro (3)	fino al 20% della ss della razione
Patata disidratata	fino al 15% della ss della razione
Manioca	fino al 5% della ss della razione
Barbabietola, polpe umide (4)	fino al 15% della ss della razione
Lino, expeller	fino al 2% della ss della razione
Barbabietola, polpe secche(5)	fino al 4% della ss della razione
Marco mele-pere;buccette (6)	fino al 2% della ss della razione
Latte, siero	fino a max l. 15 capo/giorno
Latticello	fino a max ss di gr 250 capo/giorno
Erba medica disidratata	fino al 2% della ss della razione
Melasso	fino al 5% della ss della razione
Soia, f.e.(**)	fino al 15% della ss della razione
Girasole, f.e.	fino all'8% della ss della razione
Sesamo, f.e.	fino al 3% della ss della razione
Mais germe, f.e.	fino al 5% della ss della razione
Favino (7)	fino al 5% della ss della razione
Lievito di birra e/o di torula	fino al 2% della ss della razione
Lipidi (8)	fino al 2% della ss della razione

(1) e/o pannocchia
(2) ad esempio : riso sbramato
(3) sottoprodotti della lavorazione del frumento
(4) surpressate ed insilate
(5) esauste
(6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
(7) e/o altri semi di leguminose
(8) con punto di fusione superiore a 40C°
ss = sostanza secca
(*) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata
(**) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.
Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.
L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.
Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento in relazione agli obiettivi del Disciplinare di produzione.
Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

TABELLA 3

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.
E' cura dell'allevatore conservare i cartellini mangimi e degli integratori utilizzati nonché registrare le razioni alimentari somministrate per ogni tipologia di fase di allevamento nel registro di alimentazione o documento equivalente.

6.8 Tatuaggio di origine negli allevamenti che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

Su tutti i suinetti allevati negli allevamenti riconosciuti che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP e destinati alla produzione secondo le procedure previste dal Disciplinare, l'allevatore deve apporre, su entrambe le cosce posteriori un tatuaggio che riproduce il proprio Codice di identificazione unitamente ad una lettera identificativa del mese di nascita del suino. Ciò è valido per tutti i suinetti nati in aziende aderenti ai circuiti di qualità tutelata nazionali già riconosciuti; nel caso di allevamenti non facenti parte dei predetti circuiti di qualità tutelata e anche in quelli esteri il tatuaggio d'origine non è applicabile.
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.
L'apposizione del tatuaggio laddove applicabile deve comunque avvenire solo ed esclusivamente con i punzoni omologati dall'organismo preposto al controllo 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 annullo. 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 annullo è realizzato dall'allevatore, senza ricorso all'organismo preposto al controllo, e la relativa apposizione comporta, in via definitiva, l'esclusione del suino da tutte le procedure previste dal Disciplinare di produzione.

6.9 Certificazioni Intermedia (CI) ed Unificata di Conformità (CUC) negli allevamenti che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

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 o di idonea documentazione che identifica l'allevamento di nascita/provenienza, vengono trasferiti ad altro allevamento riconosciuto (CI, certificazione intermedia) od ad uno stabilimento di macellazione riconosciuto (CUC, certificazione unificata di conformità).

6.10.1 La Certificazione Intermedia negli allevamenti che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

Ogni volta che i suini muniti del tatuaggio o di idonea documentazione attestante l'allevamento di nascita/provenienza 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:

a) gli elementi di identificazione dell'allevamento di origine e/o di provenienza;
b) 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;
c) il numero dei suini trasferiti;
d) gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione;
e) l'indicazione sintetica del tipo genetico prevalente, con riferimento ai requisiti di ammissibilità considerati al paragrafo 6.6.

La CI viene rilasciata in tre copie, delle quali:

a) l'originale accompagna i suini trasferiti, fino all'allevamento riconosciuto di destinazione;
b) una copia è trattenuta e conservata dall'allevatore;
c) 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.

6.10.2 La Certificazione Unificata di Conformità negli allevamenti che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP

Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC).

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;

f) Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.

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 pre-numerazione 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 all'organismo preposto al controllo. 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 dell'organismo preposto al controllo.

L'organismo preposto al controllo impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione della CUC in determinati casi specifici

6.10 Documentazione relativa ad allevamenti di nascita e di provenienza non inseriti in altri circuiti a DOP –IGP o che allevano suini non destinati ad altri circuiti DOP/IGP

Nel caso in cui i suini provengano da allevamenti di nascita e/o di provenienza non inseriti in altri circuiti a DOP – IGP o che allevano suini non destinati ad altri circuiti DOP/IGP e i cui capi pertanto non siano in possesso nelle cosce del tatuaggio relativo all'allevamento di provenienza, successivamente alla verifica di riconoscimento da parte di 3A PTA, possono essere autorizzate a produrre l'Allegato AA "Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti" e/o Modello Autocertificativo Allevamento Allegato W, in sostituzione delle CI-CUC.

6.10.1 Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti – Allevamento di nascita/svezzamento Allegato AA

Ogni volta che i suini vengono trasferiti ad un allevamento diverso da quello di origine il soggetto che effettua il trasferimento emette l'Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti – Allevamento di nascita/svezzamento (Allegato AA), ad eccezione degli allevamenti di nascita esentati dall'iscrizione.
Per ogni singolo trasferimento di suini l'allegato AA deve riportare le seguenti indicazioni:

f) gli elementi di identificazione dell'allevamento di origine;
g) il numero dei suini trasferiti;
h) gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione;
i) l'indicazione sintetica del tipo genetico, con riferimento ai requisiti di ammissibilità considerati al paragrafo 6.6.

L' Allegato AA viene rilasciato in duplice copia, e:

d) l'originale accompagna i suini trasferiti, fino all'allevamento riconosciuto di destinazione;
e) una copia è trattenuta e conservata dall'allevatore per tre anni;

L'allegato AA è rilasciato in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione. L'allegato AA, nel caso di forniture da parte di allevamenti di nascita esentati dall'iscrizione, viene compilato dagli allevatori che ricevono le forniture di suinetti di peso inferiore a 30 kg con le caratteristiche genetiche previste dal disciplinare di produzione.
In caso di errore materiale nella compilazione dell'Allegato AA, 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 un' allegato AA già emesso.
L'impiego di suini trasferiti a qualsiasi titolo ad altro allevamento privi del corrispondente Allegato AA inibisce la relativa utilizzazione ai fini della IGP.
L'allegato AA deve essere rilasciato anche nel caso in cui i suini siano trasferiti presso diversi allevamenti riconosciuti appartenenti o condotti dalla medesima impresa a meno che i distinti siti aziendali della medesima azienda abbiano lo stesso numero di stalla (codice ASL).
3A PTA impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione dell'Allegato AA in determinati casi specifici.

6.10.2 Modello Autocertificativo Allevamento Allegato W

Ogni singola spedizione di suini tra allevamenti di fase intermedia (magronaggio), allevamenti di ingrasso e successivamente avviati alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare, deve essere accompagnata dal Modello Autocertificativo Allevamento (Allegato W).
L'Allegato W è redatto e rilasciato con riferimento ad ogni singola consegna di suini e, quindi, integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna.
L'Allegato W attesta che i suini trasferiti ad altro allevamento o al macello 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;
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) Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.

L'Allegato W deve essere compilata in ogni sua parte.

Inoltre, per la relativa compilazione:

i) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante;

j) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati all'allevamento/macello e rispondenti ai requisiti del Disciplinare;

k) l'allevamento di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente riceve la partita di suini. La sede dell'allevamento deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto da 3A PTA per i fini del Disciplinare;

l) 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;

m) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;

n) la data deve coincidere con quella indicata sui documenti di accompagnamento all'allevamento/ macello;

o) 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 dell'Allegato W devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla prenumerazione impressavi.

In caso di errore materiale di compilazione, l'Allegato W 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 un Allegato W emesso, anche nel caso di un eventuale cambio di destinazione.

I supporti per il rilascio dell'Allegato W devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto per tre anni; 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 validato ai fini del Disciplinare, l'Allegato W deve essere rilasciata in modo completo ed in duplice copia.

L'originale dell'Allegato W accompagna i suini all'allevamento/macello di destinazione. La copia viene trattenuta dal certificante che è tenuta a conservarla per tre anni e messa a disposizione di 3A PTA.

3A PTA impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione dell'Allegato W in determinati casi specifici.

6.11 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 dell' Allegato AA e dell'Allegato W che indica, tra l'altro, la loro destinazione ed il loro numero.

7.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ PRESSO GLI ALLEVAMENTI

7.1 Verifica dei requisiti di base

Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare:

- Tipologia di allevamento;
- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda sia stata allegata la documentazione ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento suinicolo, all'indirizzo dichiarato.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione all'allevatore ovvero il numero di iscrizione all'Elenco allevatori.

Aggiornato l'Elenco Allevamenti, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito. La stessa comunicazione può essere sostituita dalla pubblicazione nel sito Internet www.parco3a.org dell'elenco in questione che riporta tra gli elementi applicabili anche il numero di iscrizione, sempre in accordo ai requisiti della normativa sulla privacy (Dlgs 196/2003).

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'allevamento, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori, Allegato A al RDC 03, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

7.2 Verifica Ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso gli allevamenti iscritti nell'Elenco Allevatori ed operanti (cioè aziende i cui suini vengono effettivamente destinati per la produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP), con la seguente frequenza: 33% degli allevamenti + il 2% di quelli già controllati.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo Allevamenti riportato in Allegato 1 al presente documento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile dell'allevamento, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio ed una copia viene conservata da 3A PTA.

7.3 Prelievo

Al fine di verificare la conformità della razione alimentare a quanto previsto dalla Tabella 3 paragrafo 6.7 del RDC 03 il valutatore incaricato provvede al prelievo di campioni di mangime per la fase di allevamento dei suini da 30 kg fino ad 80 Kg di peso vivo ed oltre gli 80 Kg di peso vivo.

Le frequenze del prelievo sono:

- una volta l'anno in caso di prima iscrizione;
- ogni tre anni per il mantenimento;
- Il campionamento viene effettuato dall'RGV in modo da garantire la rappresentatività del campione effettuando dei prelievi elementari dalla mangiatoia fino a formare una massa omogenea; da questa si estraggono quattro aliquote il cui percorso è descritto in Allegato 6.

Tale campione viene inviato ad un laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 scelto da 3A PTA. Il laboratorio di cui sopra provvede entro tempi ristretti concordati con 3A PTA, ad inoltrare a quest'ultimo il relativo rapporto di prova.

3A PTA prende visione e valida presso la propria sede i rapporti di prova relativi ai lotti di mangime dando immediata comunicazione dell'esito al soggetto interessato tramite la Comunicazione esito chimico/fisico riportata in Allegato Q al RDC 03. Copia del rapporto di prova viene trasmessa da 3A PTA al soggetto interessato entro 30 giorni dalla data della comunicazione in oggetto.

In caso di non conformità dell'esito chimico, 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 in accordo a quanto dettagliato in Allegato Q.
Nel caso in cui l'allevatore sia operativo e già inserito in un altro circuito di Qualità tutelato (DOP/IGP) il valutatore incaricato non effettua il campionamento di mangime per le relative analisi.

8.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI MACELLI

8.1 Generalità

I macelli che intendono macellare suini pesanti 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 e/o e-mail la Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli riportata in Allegato C del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA 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. In alternativa il macello può collegarsi al sito Internet www.parco3a.org e scaricare liberamente il Dispositivo di Controllo ed estrapolare la modulistica applicabile.

Secondo quanto concesso dal MIPAAF con comunicazione n. 1427 del 21/01/2011 il macello può allegare alla domanda di iscrizione l'elenco degli allevamenti fornitori di suini già inseriti nel sistema dei controlli di altre DOP IGP, specificando per ogni allevamento:

1) Ragione sociale;
2) Indirizzo sede legale e/o sede operativa
3) Codice ASUR o ASL
4) Codice di appartenenza ai circuiti DOP e IGP
5) Partita IVA e /o codice fiscale
6) Nome del rappresentante legale

I macellatori si impegneranno a comunicare a 3A-PTA tempestivamente ogni variazione ai dati riportati all'elenco stesso.

L'iscrizione sarà intesa come tacitamente rinnovata sino a formale disdetta.

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce il macello nell'Elenco Macelli, Allegato D al presente documento, e trasmette al macello comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito.

La stessa comunicazione può essere sostituita dalla pubblicazione nel sito Internet www.parco3a.org dell'elnco in questione che riporta tra gli elementi applicabili anche il numero di iscrizione, sempre in accordo ai requisiti della normativa sulla privacy (Dlgs 196/2003).

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 DI NORCIA 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 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. Nel caso in cui 3A PTA venga a conoscenza che l'attività di macellazione sia cessata può disporne la dimissione d'ufficio dall'Elenco macelli.

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 DI NORCIA. In ogni caso le modifiche

intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dal prospetto dei controlli.

In Allegato Z si riporta uno schema dei documenti compilati dagli operatori di filiera che necessariamente accompagnano i flussi di materiali (ovvero suini, carcasse, cosce) durante i trasferimenti tra gli operatori inseriti nel circuito di qualità tutelata in questione fino al prosciuttificio.

8.2 Dotazioni dei macelli riconosciuti inseriti in altri circuiti DOP/IGP

Il riconoscimento e l'attribuzione del codice di identificazione ai macelli che sono inseriti in altri circuiti DOP / IGP 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 Disciplinare, 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.

8.3 Dotazioni dei macelli riconosciuti non inseriti in altri circuiti DOP/IGP

Il riconoscimento e l'attribuzione del codice di identificazione ai macelli che non sono inseriti in altri circuiti DOP / IGP consentono la consegna, da parte di 3A PTA, del Timbro di Identificazione del Macello (PN), recapitato al domicilio dell'interessato nella quantità necessaria e preventivamente indicata.

Il Timbro di Identificazione del Macello (PN) 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 Disciplinare, solo i PN loro consegnati.

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

Tutte le forniture di PN comportano l'assunzione, a carico del macello, delle spese corrispondenti.

Il macello riconosciuto che cessa la propria attività produttiva deve informare 3A PTA per iscritto e restituisce al medesimo il PN a suo tempo ricevuto per l'esercizio della propria attività nell'ambito delle procedure previste dal Disciplinare.

8.4 Acquisto/accettazione del suino

Il macello che intende acquistare/accettare suini pesanti, da destinare all'ottenimento della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, deve mantenere le registrazioni inerenti l'identificazione dei suini, secondo quanto riportato al paragrafo 6 del presente documento 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 (corredata dalle corrispondenti CI), o l'ALLEGATO W (unitamente agli Allegati AA corrispondenti) debitamente sottoscritta e trasmessa in originale ed è cura del responsabile del macello verificare:

- la completezza dei dati forniti nella CUC o nell'ALLEGATO W;
- la corrispondenza tra la quantità di suini indicata nella CUC o nell'ALLEGATO W 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 6.10.2 (CUC) o 6.11.2 (ALLEAGATO W).

Nell' ipotesi in cui non esista corrispondenza tra la CUC o l'ALLEGATO W 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 o l'ALLEGATO W 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 o sull'ALLEGATO W;
- 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 o dell'ALLEGATO W ed il contestuale annullamento di quella già emessa.

L'annullamento di una CUC o dell'ALLEGATO W già emesso avviene mediante apposizione sulla medesima di una barra trasversale e della dicitura "ANNULLATA E SOSTITUITA DALLA CUC o dall'ALLEGATO W n°___", previa firma del certificante e del macello.
La copia della CUC o dell'ALLEGATO W annullato viene trattenuto dal macello che procede per essi secondo le prescrizioni generali di seguito indicate.
Il macello conserva gli originali delle CUC o degli ALLEGATI W mentre una copia deve essere inviata unitamente alle CI o Allegati AA corredati, a 3A PTA con frequenza mensile entro la scadenza del 7° giorno successivo alla fine di ogni mese.
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 evidenzi 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 "ACCERTATA NON CONFORMITÀ DELL'ETÀ PER N._____SUINI".
Il macello verifica inoltre che il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione corrisponda a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.
Gli esiti dell'attività selettiva operata dal macello, in ogni caso, sono annotati su entrambe le copie della CUC o degli ALLEGATO W ricevuti, con la seguente dicitura "RISCONTRATO PESO MEDIO NON CONFORME AMMESSI Al FINI DELLA DENOMINAZIONE n. _____ suini.

8.5 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 dei 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 caso in cui ricorrano le circostanze pregiudizievoli di cui sopra, si deve constatare da un apposito atto dell'Autorità Sanitaria e non si procede per i fini del Disciplinare.
Relativamente ai suini accompagnati dalle CUC 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 annullo.
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.
Relativamente ai suini accompagnati dall'ALLEGATO W nel corso della macellazione, il macello deve verificare la rispondenza del numero dell'auricolare riportato sull'orecchio del suino corrispondente al numero riportato sul Mod. 4 (Allegato rosa). In caso di non corrispondenza non procede nei successivi adempimenti ai fini del Disciplinare.
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 DI NORCIA 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 DI NORCIA.

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.

8.6 Prodotto finito

Subito dopo la macellazione le cosce isolate della carcassa devono essere sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore fino al raggiungimento di una temperatura interna fra + 1° C e + 4° C. Successivamente si passa alla rifilatura delle cosce procedendo a "squadro" con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il "pallino" non supera 6 cm ed al prosciutto è conferita la caratteristica forma a "pera".
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.
Le partite di suini lavorate nel corso della medesima giornata ai fini della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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.
Relativamente ai suini accompagnati dalle CUC i macelli documentano la propria attività di macellazione con l'emissione di una Dichiarazione Cumulativa del Macello (di seguito: DCM-BASE) che deve essere richiesta a 3A PTA e 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 BASE;
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 NR (d'ora in poi DCM-copia NR), 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 NR.

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 NR) e copia di ogni DCM emessa per ogni singola consegna di cosce fresche (DCM-copia NR) 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.

Relativamente ai suini accompagnati dagli Allegati W, i macelli documentano la propria attività di macellazione con l'emissione di un Allegato BB "Riepilogo Allegati W" che richiama origine, provenienza, e numero 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 degli Allegati W che accompagnano la partita;
d) la data di macellazione delle partite di suini;
e) il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita.

L'Allegato BB "Riepilogo Allegati W" deve essere redatto in duplice copia, l'originale deve essere conservato per almeno tre anni presso la stabilimento di macellazione/sezionamento (ove applicabile) mentre una copia deve essere inviata entro il 10 di ogni mese a 3A PTA corredata dai seguenti documenti:

- copie degli allegati W elencati;
- autodichiarazioni rilasciate dall'allevamento intermedio o di ingrasso (AA).

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 acquisisca 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.

9.0 VERIFICA DEI REQUISITI DI CONFORMITÀ PRESSO I MACELLI

9.1 Verifica dei requisiti di base

Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco Macelli, Allegato C al RDC 03, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al Macello, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Macelli, Allegato D al RDC 03. Aggiornato l'Elenco Macelli, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del macello, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli, Allegato C al RDC 03, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

9.2 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso i macelli iscritti nell'apposito elenco Macelli allegato D al RDC 03 con la seguente frequenza: 33% degli impianti di macellazione + il 2% di quelli già controllati.

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede ad effettuare controlli sul posto al fine di accertare la conformità relativa alle specifiche menzionate di cui ai punti riportati al cap. 8 del RDC 03.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo macelli riportato in Allegato 2 al presente documento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del macello, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

10.0 Procedure e adempimenti dei laboratori di sezionamento

10.1 Generalità

I laboratori di sezionamento che non effettuano attività di macellazione e 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 e/o e-mail la Richiesta di iscrizione all'Elenco laboratori di sezionamento riportata in Allegato E del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA in corso di validità per l'esercizio della specifica attività di sezionamento. 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.

In alternativa il laboratorio di sezionamento può collegarsi al sito Internet www.parco3a.org e scaricare liberamente il Dispositivo di Controllo ed estrapolare la modulistica applicabile.

L'iscrizione sarà intesa come tacitamente rinnovata sino a formale disdetta

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 DI NORCIA 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 DI NORCIA in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA.

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.

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 DI NORCIA. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

In allegato Z si riporta uno schema dei documenti compilati dagli operatori di filiera che necessariamente accompagnano i flussi di materiali (ovvero suini, carcasse, cosce) durante i trasferimenti tra gli operatori inseriti nel circuito di qualità tutelata in questione fino al prosciuttificio.

10.2 Accettazione semilavorato

Il laboratorio di sezionamento interagente deve verificare che:

- ogni singola consegna di cosce operata dal macello sia accompagnata dalla corrispondente DCM o Allegato BB "Riepilogo Allegati W";
- tutte le cosce ricevute siano contraddistinte dal timbro di identificazione del macello;
- esista corrispondenza quantitativa tra le indicazioni della DCM o Allegato BB "Riepilogo Allegati W", i correnti documenti di trasporto e le quantità effettivamente consegnate.

Il laboratorio di sezionamento opera la preparazione delle cosce suine fresche rifilate procedendo dai tagli ricevuti dal macello e verificando la sussistenza di tutti i requisiti indicati al paragrafo 8.

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 o dell'Allegato BB "Riepilogo Allegati W" ricevuto 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, timbrando, firmando e datando la DCM medesima o l'Allegato BB "Riepilogo Allegati W", per la parte relativa alla destinazione finale delle cosce, con conseguente certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle cosce trasmesse al prosciuttificio. Copia di tale documentazione viene inviata anche a 3A PTA entro il 10 di ogni mese ai fini del controllo documentale sulle stesse.

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 o l'Allegato BB "Riepilogo Allegati W".

10.3 Fasi di processo

Durante le fasi di sezionamento le mezzene destinate alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA devono essere opportunamente identificate e deve essere mantenuta la DCM o l'Allegato BB "Riepilogo Allegati W".

Le cosce separate dalle mezzene devono essere rifilate procedendo a "squadro" con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il "pallino" non supera 6 cm ed al prosciutto è conferita la caratteristica forma a "pera".

Il prodotto destinato alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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 DI NORCIA 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 DI NORCIA.

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.

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

11.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ LABORATORI DI SEZIONAMENTO

11.1 Verifica dei requisiti di base

Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco Laboratori di Sezionamento, Allegato E al RDC 03, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;

- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al Laboratorio di Sezionamento, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento, Allegato F al RDC 03. Aggiornato l'Elenco Laboratori di sezionamento, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del laboratorio di sezionamento, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

11.2 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di Controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso i laboratori di sezionamento iscritti nell'apposito elenco Laboratori di sezionamento con la seguente frequenza: 33% dei laboratori di sezionamento + il 2% di quelli già controllati.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo laboratori di sezionamento riportato in Allegato 3 al presente documento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del laboratorio di sezionamento, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

11.3 Controllo di conformità

Relativamente a strutture che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP, il controllo della conformità degli allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, ai requisiti di cui ai paragrafi da 6, 8 e 10 , nonché la relativa produzione, distribuzione di materiale e documentazione (CI – CUC – DCM NR – DCM copia NR) 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 documento.

Con tale organismo, 3A PTA ha stipulato 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 del dispositivo di controllo per l'IGP "PROSCIUTTO DI NORCIA".

Il controllo della conformità degli allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento ai requisiti di cui ai paragrafi da 6, 8 e 10 , nonché la relativa produzione, distribuzione di materiale e documentazione (Allegato AA – Allegato W – Allegato BB) per l'identificazione degli operatori e dei suini, carcasse, mezzene, tagli anatomici è di competenza diretta di 3A PTA.

12.0 Procedure e adempimenti degli stabilimenti di lavorazione/prosciuttifici

12.1 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 e/o e-mail la Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici riportata in Allegato H del presente documento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA in corso di validità per l'esercizio della specifica attività di lavorazione. 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.

In alternativa il prosciuttificio può collegarsi al sito Internet www.parco3a.org e scaricare liberamente il Dispositivo di Controllo ed estrapolare la modulistica applicabile.

L'iscrizione sarà intesa come tacitamente rinnovata sino a formale disdetta.

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 DI NORCIA 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 H, 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 DI NORCIA in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA.

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.

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 DI NORCIA. 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.

12.2 Accettazione materia prima e omologazione delle cosce suine fresche

Il prosciuttificio adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione delle strutture e delle produzioni, della rintracciabilità delle cosce, degli ingredienti impiegati, delle registrazioni e della documentazione in genere, delle analisi effettuate sui prodotti e delle etichette impiegate sulla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA il cui l'utilizzo è subordinato all'approvazione da parte di 3A PTA

Il prosciuttificio che intende acquistare/accettare cosce fresche di suini pesanti adulti, da destinare all'ottenimento della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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 devono essere consegnati dal macello o dal laboratorio di sezionamento la DCM-BASE NR (**DCM-copia NR**) o L'Allegato BB "Riepilogo Allegati W" correttamente compilati.

È compito del responsabile incaricato del prosciuttificio trasmettere a 3A PTA la suddetta DCM-BASE NR (DCM-copia NR) o L'Allegato BB "Riepilogo Allegati W" corredata da idonea documentazione attestante la corrispondenza delle forniture al modulo citato comunque prima della marchiatura delle partite di prosciutto.

Il prosciuttificio deve verificare la corrispondenza tra la quantità di cosce fresche indicata nella DCM-BASE NR (DCM-copia NR) o nell'Allegato BB "Riepilogo Allegati W" con quella indicata negli altri documenti di accompagnamento. Per ogni DCM-BASE NR (DCM-copia NR) o Allegato BB "Riepilogo Allegati W" deve esistere un solo documento di accompagnamento.

Qualora il numero di cosce indicate nella DCM-BASE NR (DCM-copia NR) o nell'Allegato BB "Riepilogo Allegati W" sia inferiore a quello delle cosce effettivamente consegnate, il prosciuttificio destina alla produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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 NR (DCM-copia NR) o Allegato BB "Riepilogo Allegati W" ed il contestuale annullamento di quella già emessa.
Il prosciuttificio deve conservare le copie delle DCM-BASE NR (DCM-copia NR) o degli Allegati BB "Riepilogo Allegati W" annullati.

I prosciuttifici al momento del ricevimento delle cosce di suini destinate alla produzione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, devono verificare la presenza e i contenuti della DCM-BASE NR (DCM-copia NR) o dell'Allegato BB

"Riepilogo Allegati W" rilasciata dal macello e/o laboratorio di sezionamento, in merito ai requisiti previsti dal Disciplinare in particolare che la di cosce suine fresche accettate, controllando che :

- provengano da suini pesanti adulti, con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da macelli riconosciuti da 3A PTA; nati ed allevati nel rispetto di quanto previsto al cap.6 del presente documento,
- se rifilate, siano state rifilate secondo quanto previsto al paragrafo 8.5 del presente documento;
- per le partite accompagnate dalle DCM-BASE NR (DCM-copia NR) che la cosce presentino un tatuaggio indelebile ed inamovibile che indichi il codice dell'allevamento di provenienza;
- che sia presente e leggibile il bollo della macellazione da registrare all'interno della propria documentazione di autocontrollo
- che sia presente e leggibile l'eventuale bollo del laboratorio di sezionamento da registrare all'interno della propria documentazione di autocontrollo
- che siano sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore fino al raggiungimento di una temperatura interna compresa tra + 1 C° e + 4 C° e che al momento della consegna conservino tale condizione.

I dati suddetti e il numero delle cosce ricevute vengono registrati dal responsabile incaricato nel modulo **Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA** riportato in Allegato J. L'avvenuto caricamento della partita sul Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, costituisce atto di attestazione della idoneità delle cosce suine fresche ai requisiti sopra specificati. Il registro deve essere compilato in ordine cronologico e l'originale deve essere conservato dal prosciuttificio, al fine di consentire al valutatore 3A PTA i controlli necessari. Il registro può essere sostituito da analoga documentazione in formato elettronico (Excel) purché conforme all'allegato J.

Le cosce di suino vengono stoccate fino al momento della rifilatura in celle refrigerate ad una temperatura tale che la carne si conservi una temperatura compresa fra +1 C° e + 4° C registrata al cuore del prodotto. È cura del prosciuttificio regolare la temperatura delle celle in modo tale da garantire tale condizione delle cosce fresche e comunque registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo **Registro temperature/umidità** riportato in Allegato K o documento 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 Registro sopra citato. É cura del prosciuttificio adottare misure correttive nel caso in cui le temperature delle celle siano tali da compromettere le caratteristiche qualitative delle cosce suine.

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 procedendo a "squadro" con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il "pallino" non deve superare 6 cm ed al prosciutto deve essere conferita la caratteristica forma a "pera".

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 DI NORCIA, 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 e/o codice numerico/lotto che identifica la partita di cosce destinate all'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in modo inequivocabile per ogni lotto/anno

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 + 1 C° e + 4 C° al cuore.

È cura del prosciuttificio registrare le evidenze riscontrate al termine delle operazioni di ogni fase di lavorazione precedente alla stagionatura, sul Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, o documento equivalente, 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.

12.3 Fasi di processo

Le cosce cosi identificate vengono successivamente destinate alle operazioni di salatura. Tale operazione deve essere effettuata in due tempi utilizzando sale marino di grana media e pepe in modeste quantità.

12.3.1. Prima salatura

Alla I salatura le cosce vengono massaggiate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco e così messe a riposo per un periodo da 4 a 7 giorni ad una temperatura di + 1° C + 4° C al cuore del prodotto ed umidità relativa del 70 – 90%. È cura del prosciuttificio registrare le operazioni di salatura e messa a riposo sul Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA o documento equivalente, 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;
- Il lotto del sale - cloruro di sodio marino di grana media- utilizzato;
- Il lotto del pepe utilizzato;
- Il lotto dell'aglio eventualmente utilizzato.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura e l'umidità di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperature/umidità o documento 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 temperature/umidità sopra citato. E' cura del prosciuttificio adottare misure correttive nel caso in cui le temperature delle celle siano tali da compromettere le caratteristiche qualitative delle cosce suine.

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.

12.3.2. Seconda salatura e messa a riposo.

Al termine del periodo di prima salatura si procede alla dissalatura e alla spremitura dei vasi sanguigni.

La seconda salatura deve durare 9 – 18 giorni ad una temperatura di + 1° C - + 4° C registrata al cuore del prodotto ed umidità relativa 70 – 90%. Successivamente le cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di almeno 2,5 mesi.

È cura del prosciuttificio registrare le operazioni di salatura e messa a riposo sul Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA o documento equivalente, 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;
- Il lotto del sale utilizzato;
- Il lotto del pepe;
- Il lotto dell'aglio eventualmente utilizzato.

È cura del prosciuttificio registrare giornalmente la temperatura e l'umidità di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce sul modulo Registro temperature/umidità o documento 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 temperature/umidità 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 in autocontrollo 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. L'identificazione delle bilancelle deve garantire in ogni momento l'identificazione della partita di prosciutti. A tal proposito è sufficiente identificare anche la prima e l'ultima bilancella di ogni partita. Dal numero della partita si deve poter risalire al numero delle cosce in ingresso e alla data di prima salatura.

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

12.3.3. Stagionatura e Marchiatura

Prima di passare alla fase di stagionatura si deve procedere al lavaggio, all'asciugamento e eventualmente alla stuccatura che consiste nel rivestimento superficiale della polpa e delle screpolature con sugna che può contenere pepe, farina di frumento e/o farina di riso ed aromi naturali. La stuccatura può avvenire anche nel corso della stagionatura stessa. Questa deve avvenire in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo – igrometrico. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione. Il periodo di stagionatura, dalla data di primo salatura alla commercializzazione (data di uscita dal prosciuttificio) non può essere inferiore a 12 mesi.

Il prosciuttificio identifica le celle di stoccaggio con un codice alfanumerico e provvede allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle partite di prosciutti.

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 che i prosciutti della partita da marchiare presentino i seguenti requisiti:

- Presenza e leggibilità del contrassegno che identifica la partita, del tatuaggio d'origine apposto in allevamento sull'animale vivo (in caso di prosciutti accompagnati da DCM copia NR); presenza del contrassegno identificativo del macello e/o del laboratorio di sezionamento (in quanto il contrassegno del mattatoio a volte non è di agevole lettura al momento della marchiatura); la registrazione del timbro di macellazione durante la fase di accettazione in autocontrollo abbinato agli altri elementi di identificazione può essere sostituita della totale leggibilità del timbro di macellazione a termine del processo di stagionatura.
- periodo di stagionatura minimo di 12 mesi;
- Forma: caratteristica a "pera";
- Peso non inferiore a 8,5 Kg.

Tutti i prosciutti identificati della partita risultati in autocontrollo non conformi vengono separati dalla partita destinata alla marchiatura a fuoco, stoccati in luogo apposito, identificati e registrati sul **Registro Magazzino** riportato in allegato L al presente documento o documento equivalente.

Completate le operazioni di autocontrollo il prosciuttificio attraverso il modulo **Domanda di Marchiatura** riportato in Allegato M, o documento equivalente) 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 direttamente dal Valutatore:

- Forma: caratteristica a "pera";
- Peso non inferiore a 8,5 Kg;
- Stagionatura: minimo 12 mesi;
- Aspetto al taglio: compatto di colore dal rosato al rosso;
- Sapore: sapido ma non salato;
- Profumo: tipico, leggermente speziato.

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

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 organolettiche/qualitative 3A PTA rilascia la certificazione di conformità.

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 o documento equivalente.

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 numero di prosciutti scartati.

Il responsabile incaricato riporta nel **Registro Scarico Prodotto Marchiato**,allegato O al presente documento, la destinazione del IGP Prosciutti di Norcia all'uscita del prosciuttificio. Il registro riporta, fra l'altro, i riferimenti ai documenti fiscali – ddt, fatture accompagnatorie – relativi all'uscita del prodotto dallo stabilimento. Tale registrazione può essere sostituita da software gestionale dell'azienda in grado di fornire i dati previsti dal registro stesso.

Tale registro deve essere inviato su richiesta a 3A PTA o al Consorzio di Tutela qualora operante.

Il prodotto destinato alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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 DI NORCIA 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 DI NORCIA.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite la dichiarazione contenuta nella Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici, Allegato H, 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.

13.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ STABILIMENTI DI LAVORAZIONE/PROSCIUTTIFICI

13.1Verifica dei requisiti di base

Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco prosciuttifici, Allegato H al RDC 03, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al prosciuttificio, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco prosciuttifici, Allegato I al RDC 03. Aggiornato l'Elenco prosciuttifici, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale il prosciuttificio provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco prosciuttifici specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

13.2 Verifica Ispettiva Annuale

3A PTA effettua con una periodicità almeno annuale delle verifiche presso il 100% dei prosciuttifici richiedenti volte ad accertare la conformità ai requisiti di conformità durante le fasi del processo.

Per lo svolgimento della prima verifica e delle successive i Valutatori 3A PTA sono muniti di:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso al prosciuttificio;
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- strumenti necessari per svolgere correttamente la verifica di conformità.

I Valutatori di 3A PTA individuano una partita. Su tale partita i Valutatori procedono al controllo della conformità strutturale, di processo e di prodotto in funzione dei requisiti previsti dal presente Dispositivo di controllo. Ulteriori attività di verifica vengono effettuate dai Valutatori sulla completezza e correttezza delle informazioni contenute nella documentazione di registrazione del prosciuttificio. Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di controllo stabilimento di lavorazione/prosciuttificio riportato in Allegato 4 al presente documento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del prosciuttificio, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'altra copia viene conservata da 3A PTA.

13.3 Verifica Ispettiva alla Marchiatura

3A PTA ha il compito di verificare la conformità delle partite di prosciutti che vengono destinate alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA. A tal proposito è compito dei Valutatori liberalizzare le partite di prosciutti per la marchiatura a fuoco.

A seguito della richiesta di marchiatura, i Valutatori procedono al controllo di conformità delle partite oggetto di marchiatura presso il prosciuttificio.

Le partite di prosciutti da marchiare possono essere relative ad uno o più lotti mensili.

Per lo svolgimento dei controlli i Valutatori di 3A PTA sono muniti di:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso al prosciuttificio;
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- gli strumenti necessari per svolgere correttamente la verifica di conformità.

Il Valutatore procede al controllo della conformità dei prosciutti da marchiare ai requisiti specificati nel paragrafo 12.3; dapprima attraverso la consultazione documentale, verificando che i tutti i lotti dei prosciutti oggetto di marchiatura abbiano subito un periodo minimo di stagionatura di 12 mesi (a partire dalla data di primo sale), che il numero di prosciutti da marchiare sia corretto – procedendo al conteggio di tutti i prosciutti del lotto - e che il lotto mensile da marchiare sia stato preparato e separato dalle altre partite in accordo a quanto ripor-

tato nel paragrafo 12.3 del RDC 03. Ulteriori controlli vengono effettuati a campione a discrezione del Valutatore. La marchiatura dei prosciutti destinati alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA può avvenire anche dopo un periodo minimo di stagionatura di 11 mesi a condizione che tutti i requisiti di conformità successivamente descritti siano soddisfatti e che il prosciuttificio immetta il prodotto al consumo non prima del compimento del 12° mese di stagionatura, tramite opportuno controllo del Registro Scarico Prodotto Marchiato o documento equivalente.

Il Valutatore campiona nel magazzino la metà delle file/bilancelle; all'interno di una fila/bilancella procede a controllare sul 10% del totale dei prosciutti della partita le seguenti caratteristiche fisiche:

- controllo visivo: caratteristica forma a "pera";
- controllo ponderale: peso minimo non inferiore a 8,5 kg alla conclusione del periodo minimo di stagionatura; tale determinazione può essere effettuata in alternativa come peso medio dei prosciutti all'interno delle bilancelle;
- presenza dei timbri identificativi del prodotto, ovvero contrassegno del lotto/data, del macello/laboratorio di sezionamento e tatuaggio dell'allevatore, ove previsto;
- assenza di gravi difetti visivi del prosciutto quali, ad esempio, macchie emorragiche estese, difetti di cotenna, assenza di pallino, scarsa copertura di grasso, rotture, scarsa o eccessiva rifilatura, ecc.. che in qualsiasi modo possono pregiudicare, a totale discrezione del Valutatore, le caratteristiche del prodotto finito I.G.P. PROSCIUTTO DI NORCIA.

Viene inoltre effettuato il controllo distruttivo (apertura e/o disossatura) di un prosciutto del lotto mensile, campionato dal Valutatore, da marchiare per valutare la conformità delle caratteristiche organolettiche:

- Aspetto al taglio compatto, di colore dal rosato al rosso;
- Profumo tipico, leggermente speziato;
- Sapore: sapido ma non salato;

Il prosciutto distrutto viene escluso dalla possibilità di marchiatura a fuoco.

Qualora la valutazione della conformità delle caratteristiche organolettiche dovesse dare esito negativo, il valutatore provvede al campionamento casuale di altri due prosciutti per eseguire la prova distruttiva. Se entrambi danno esito ad una valutazione negativa, la partita mensile non potrà essere marchiata nello stesso giorno di verifica ed il prosciuttificio dovrà effettuare le necessarie operazioni di cernita/verifica in autocontrollo.

Verificata la conformità del prodotto finito, il Valutatore consegna i marchi a fuoco al personale del prosciuttificio che procede alle operazioni di marchiatura. Il Valutatore controlla le operazioni di apposizione del marchio a fuoco. È sua cura non abbandonare mai il prosciuttificio durante le operazioni di marchiatura a fuoco.

In prossimità del "gambuccio" e/o nella parte laterale di ciascun prosciutto vengono apposti due marchi impressi a fuoco con il logo della IGP.

Su esplicita richiesta del prosciuttificio possono essere impressi anche più marchi a fuoco – fino a 4 - purché non limitino la visibilità della punzonatura e dei bolli del mattatoio e/o del laboratorio di sezionamento; in tal caso la partita in possesso di più marchi a fuoco per prosciutto deve essere annotata nelle note ed osservazioni del verbale di marchiatura.

Completate le operazioni suddette il Valutatore ritira i marchi e formalizza le operazioni di marchiatura sul Verbale di marchiatura riportato in Allegato 5 prodotto in duplice copia.

In particolare nel verbale viene riportato l'identificazione delle partite oggetto di marchiatura, ed il relativo numero di prosciutti marchiati. Viene inoltre specificato il numero di prosciutti risultati non conformi ai controlli e il relativo codice identificativo della partita.

Nel verbale di marchiatura il Valutatore provvede anche alla verifica delle giacenze presenti in magazzino e alla valutazione della conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche e/o documentali.

Il verbale deve essere controfirmato dal responsabile del prosciuttificio. Una copia viene lasciata al prosciuttificio, una copia conservata dalla 3A PTA.

13.4. Conservazione e Gestione dei Marchi

I marchi a fuoco rappresentano il contrassegno di certificazione della conformità ai requisiti dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA. Tali marchi sono custoditi unicamente dalla 3A PTA che ne regola distribuzione e applicazione.

Tali contrassegni sono costituiti da materiale adatto per l'applicazione a fuoco. I marchi a fuoco sono caratterizzati da un logo indicante IGP PROSCIUTTO DI NORCIA. Tale simbolo deve comparire nettamente distinguibile da ogni altra scritta.

Tutti i marchi a fuoco sono codificati e registrati nel Registro marchi riportato in Allegato N indicante il carico e lo scarico sul quale la 3A PTA annota ogni operazione di prelievo e riconsegna dei marchi.

In particolare sul registro dei Marchi vengono riportate le seguenti registrazioni:

- n. progressivo del prelievo;
- data del prelievo dei marchi dalla sede 3A PTA;
- Riferimento al protocollo di arrivo della domanda di marchiatura;
- codice identificativo del prosciuttificio, ovvero il numero di pratica come da ELE – RIC 03;
- il nominativo del valutatore incaricato dalla 3A PTA per l'esecuzione della marchiatura;
- firma del valutatore apposta al momento del prelievo dei marchi;
- numero marchi prelevati;
- firma del Responsabile dello schema di Certificazione della 3A PTA o del Coordinatore di schema , che consegna i marchi;
- data prevista per la marchiatura;
- data riconsegna marchi;
- firma del valutatore apposta al momento della riconsegna dei marchi;
- numero marchi apposti;
- firma del Responsabile dello schema di Certificazione della 3A PTA o del Coordinatore di schema, che ritira i marchi.

Tale registro può essere anche gestito in maniera informatizzata e periodicamente firmato e archiviato da parte di 3APTA.

14.0 Accesso al sistema di controllo

14.1 Modalità di accesso al sistema di controllo

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

Pertanto per gli allevatori, macellatori, sezionatori, prosciuttifici, 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 RDC 03.

L'iscrizione sarà intesa come tacitamente rinnovata sino a formale disdetta.

Qualora le adesioni al sistema dei controlli vengano consegnate a 3A PTA da soggetto diverso, lo stesso deve necessariamente coincidere con il Consorzio di Tutela riconosciuto e incaricato ai sensi dell'art. 14 del L. 526/99 e devono essere a tale scopo delegati. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante nella conduzione delle attività di produzione relative alla Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA sono di esclusiva sua responsabilità, così come gli obblighi che ne derivano.

Successivamente sarà cura di 3A PTA procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente Dispositivo 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.

14.2 Ricorsi

Il ricorso si applica al caso in cui un operatore (coincidente con un soggetto riconosciuto) intenda ricorrere alla Giunta d'Appello contro una qualsiasi comunicazione di non conformità emessa da 3A PTA nei suoi confronti.
Il processo di trattamento dei ricorsi, previa richiesta, viene reso accessibile al pubblico nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy.
Il ricorso, che non sospende il provvedimento adottato da 3A PTA, deve essere presentato con lettera raccomandata entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della decisione formalizzata da 3A PTA.
3A PTA garantisce che la presentazione dei ricorsi, il loro esame e le relative decisioni, non daranno luogo ad alcun tipo di azione di natura discriminatoria nei confronti di chi ha presentato il ricorso.
All'arrivo KMC si assicura di informare chi ha presentato il ricorso dell'avvenuta ricezione dello stesso e in seguito di fornire, al medesimo soggetto, rapporti sullo stato di avanzamento del procedimento di analisi del ricorso e infine di comunicarne l'esito.
L'Amministratore Unico di 3A PTA viene tempestivamente informato della natura e dell'oggetto del ricorso da parte di KMC; per l'esame della pratica di ricorso 3A PTA si avvale della Giunta di Appello, i cui componenti sono diversi da quelli che hanno effettuato gli audit e preso le decisioni circa la certificazione, alla stessa stregua dei soggetti coinvolti nel processo di trattamento del ricorso.
3A PTA comunica all'Operatore ricorrente i nominativi dei componenti della Giunta d'Appello. L'Operatore può avanzare obiezioni in merito alla composizione della Giunta d'Appello a cui viene sottoposto il ricorso presentato, tenendo tuttavia presente che i componenti sono nominati dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità. Nel caso di motivazioni oggettive, può essere prevista la sostituzione di uno o più membri della Giunta d'Appello.
La Giunta d'Appello deve decidere in merito al ricorso entro 30 giorni dalla data di presentazione in 3A PTA del ricorso stesso, con possibilità di deroga di ulteriori 30 giorni per giustificati motivi. La comunicazione al ricorrente avviene tempestivamente con un estratto della delibera della Giunta d'Appello e inoltrata contestualmente per conoscenza anche al Presidente del Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità. La decisone presa dalla Giunta d'Appello è insindacabile. Tutte le spese sostenute da 3A PTA per il ricorso alla Giunta d'Appello sono a carico della parte soccombente.

15.0 Designazione e presentazione

Il PROSCIUTTO DI NORCIA è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto. Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura "PROSCIUTTO DI NORCIA" apposto con marchiatura a fuoco. La designazione della indicazione geografica protetta "PROSCIUTTO DI NORCIA" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Tali indicazioni sono abbinate al logo della denominazione al nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e la Dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n. 510/2006".
È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui deriva il prodotto.

16.0 DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Dispositivo di Controllo Indicazione Geografica Protetta "PROSCIUTTO DI NORCIA" sono i seguenti e sono riportati in allegato:

16.1 RICHIESTE DI ISCRIZIONE

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 documento. 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.

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 Dispositivo di Controllo. 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.

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 Dispositivo di Controllo. 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.

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 Dispositivo di Controllo. 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.

16.2 ELENCHI

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.

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.

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.

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 Ispettiva ed il codice identificativo del singolo prosciuttificio.

L'Elenco Prosciuttifici è riportato in Allegato I.

16.3 MODULI AUTOCERTIFICATIVI

Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti: viene compilato dal fornitore dei suinetti e consegnato all'allevamento di svezzamento/magronaggio o ingrasso insieme agli altri documenti di accompagnamento della partita; tale modulo rappresenta la dichiarazione di conformità rispetto ai requisiti previsti dal presente Dispositivo di controllo effettuata dal fornitore della partita di suini. L'allegato AA, nel caso di forniture da parte di allevamenti di nascita esentati dall'iscrizione, viene compilato dagli allevatori che ricevono le forniture di suinetti di peso inferiore a 30 kg con le caratteristiche genetiche previste dal disciplinare di produzione.

Copia della suddetta documentazione deve essere conservata per almeno 2 anni dalla data di emissione presso l'allevamento di svezzamento/magronaggio o ingrasso.

L'Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti-ALLEVAMENTO DI NASCITA/SVEZZAMENTO è riportata in Allegato AA

Modello Autocertificativo Allevamento: viene compilato dal responsabile dell'allevamento di ingrasso e consegnato o ad eventuali ulteriori allevamenti di destinazione (anche nel caso in cui i suini siano trasferiti presso diversi allevamenti riconosciuti appartenenti o condotti dalla medesima impresa i quali provvederanno a loro volta al momento della uscita dei suini a compilare l'Allegato W) o ai macelli; tale modulo rappresenta la dichiarazione di conformità rispetto ai requisiti previsti dal presente Dispositivo DI CONTROLLO rilasciata dall'allevatore di ingrasso nei confronti della partita di suini.
Copia della suddetta documentazione deve essere conservata in allevamento per almeno 2 anni dalla data di emissione.
Il Modello Autocertificativo Allevamento è riportato in Allegato W.
Riepilogo Allegati W: viene compilato nella sua prima parte dal responsabile del macello, mentre nella seconda parte dal laboratorio di sezionamento (ove applicabile) e richiama origine, provenienza, e numero dei suini conformi ricevuti e macellati, relativamente ad ogni partita utilizzata per ogni singola giornata di macellazione, nonché destinazione delle cosce ottenute.
Il Riepilogo Allegati W deve essere inviato entro il 10 di ogni mese a 3A PTA corredato dai seguenti documenti: ALL. BB "Riepilogo degli allegati W" integrati dalle copie degli allegati W elencati e autodichiarazioni rilasciate dall'allevamento di nascita (AA).
Il Riepilogo Allegati W è riportato in Allegato BB.

16.4 REGISTRI

I soggetti riconosciuti possono utilizzare in alternativa ai registri sotto descritti (che rappresentano dei facsimili in applicazione al Dispositivo DI CONTROLLO) la propria documentazione aziendale a patto che la stessa dia agevole evidenza dei requisiti di conformità evincibili dai facsimili citati.

Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA: 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 DI NORCIA deve essere consegnato al valutatore 3A PTA in occasione della marchiatura.

Il facsimile del Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA è riportato in Allegato J.

Registro temperature/umidità: tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati di temperatura/umidità 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 e di umidità dal ricevimento della materia prima fino alla data di ingresso nell'area o nella cella di stagionatura.

Il facsimile del Registro temperature/umidità/umidità è riportato in Allegato K.

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.

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

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

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.

La Domanda di Marchiatura è riportata in Allegato M.

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.

Il Registro Marchi è riportato in Allegato N.

Registro Scarico Prodotto Marchiato: tale documento riporta i dati relativi all'identificazione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA marchiato in uscita dal prosciuttificio.

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

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. Tale comunicazione viene trasmessa all'operatore.

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

16.5 VERBALI

Verbale di controllo allevamenti: si tratta del verbale standard impiegato dai RGV/VAL/ITC incaricati dalla 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso gli allevamenti iscritti come previsto al paragrafo 7 del presente documento.

Il RGV/VAL/ITC compila il verbale di controllo in allevamento riportando i dati identificativi dell'allevatore e dell'allevamento, barrando le opzioni previste dall'apposita check-list. Tale modulo contiene le evidenze circa la conformità relativa alle attività di conduzione dell'allevamento.

Il Verbale di controllo allevamenti viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'allevatore, e l'altra viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del RGV/VAL/ITC e della firma dell'allevatore su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte dell'allevatore che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale il RGV/VAL/ITC registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il RGV/VAL/ITC descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 03 riportandone l'identificazione nell'apposita area.

Il Verbale di controllo allevamenti è riportato in Allegato 1 al RDC 03.

Verbale di controllo macelli: si tratta del verbale standard impiegato dai RGV/VAL/ITC incaricati dalla 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso i macelli iscritti come previsto al paragrafo 9 del presente documento.

Il RGV/VAL/ITC compila il verbale di controllo macelli riportando i dati identificativi del responsabile del macello e del mattatoio, barrando le opzioni previste dall'apposita check-list. Tale modulo contiene le evidenze circa la conformità relativa alle attività di conduzione del macello.

Il Verbale di controllo macelli viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata al responsabile del mattatoio, e l'altra viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del RGV/VAL/ITC e della firma del responsabile del mattatoio su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del macellatore che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale il RGV/VAL/ITC registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il RGV/VAL/ITC descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 03 riportandone l'identificazione nell'apposita area.

Il Verbale di controllo macelli è riportato in Allegato 2 al RDC 03.

Verbale di controllo laboratori di sezionamento: si tratta del verbale standard impiegato dai RGV/VAL/ITC incaricati dalla 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso i laboratori di sezionamento iscritti come previsto al paragrafo 11 del presente documento.

Il RGV/VAL/ITC compila il verbale di controllo laboratori di sezionamento riportando i dati identificativi del responsabile del laboratorio di sezionamento e del laboratori di sezionamento, barrando le opzioni previste dall'apposita check-list. Tale modulo contiene le evidenze circa la conformità relativa alle attività di conduzione del laboratori di sezionamento.

Il Verbale di controllo laboratori di sezionamento viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata al responsabile del laboratori di sezionamento, e l'altra viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del RGV/VAL/ITC e della firma del responsabile del laboratori di sezionamento su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile del laboratorio di sezionamento che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale il RGV/VAL/ITC registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il RGV/VAL/ITC descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 03 riportandone l'identificazione nell'apposita area.

Il Verbale di controllo macelli è riportato in Allegato 3 al RDC 03.

Verbale di controllo stabilimento di lavorazione/prosciuttificio: si tratta del verbale standard impiegato dai RGV/VAL/ITC incaricati dalla 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso i prosciuttifici iscritti come previsto al paragrafo 13 del presente documento.

Il RGV/VAL/ITC compila il verbale di controllo prosciuttifici riportando i dati identificativi del responsabile del prosciuttificio e del prosciuttifici, barrando le opzioni previste dall'apposita check-list. Tale modulo contiene le evidenze circa la conformità relativa alle attività di conduzione del prosciuttifici.

Il Verbale di controllo prosciuttifici viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata al responsabile del prosciuttificio, e l'altra viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del RGV/VAL/ITC e della firma del responsabile del prosciuttificio su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte

del responsabile del prosciuttificio che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale il RGV/VAL/ITC registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il RGV/VAL/ITC descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 03 riportandone l'identificazione nell'apposita area.

Il Verbale di controllo macelli è riportato in Allegato 4 al RDC 03.

Verbale di marchiatura : Si tratta del modulo standard impiegato dai VAL e/o IT della 3A PTA per registrare l'attività di liberalizzazione delle partite e apposizione del marchio a fuoco sul PROSCIUTTO DI NORCIA IGP presso i prosciuttifici iscritti all'Elenco dei Prosciuttifici.

Il VAL e/o IT compila il Verbale di marchiatura o riportando i dati identificativi della struttura oggetto di controllo e le evidenze relative ai controlli eseguiti.

Tale modulo contiene le evidenze necessarie per controllare la conformità delle caratteristiche fisiche e organolettiche previste dal Disciplinare e dal Dispositivo di Controllo IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.

Il Verbale di controllo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata al soggetto controllato, e la rimanente viene trattenuta da 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e/o IT responsabile del controllo e del contrassegno della 3A PTA, nonché della firma e del contrassegno del soggetto controllato, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale di controllo VAL e/o IT registrano le Conformità e/o le Non Conformità rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 03.

Il Verbale di controllo è riportato in Allegato 5.

Verbale di prelievo: tale Verbale viene compilato dal PRL incaricato della 3A PTA all'atto del prelievo del campione e rappresenta l'evidenza oggettiva dell'avvenuto prelievo, necessario al fine dell'ottenimento della conformità del lotto in oggetto. Nel verbale di prelievo dal lotto vengono riportate dal PRL le evidenze necessarie alla quantificazione ed alla qualificazione. Il verbale di prelievo viene redatto in duplice copia: una copia viene rilasciata all'allevatore, ed una copia viene consegnata alla 3A PTA.

Il Verbale di prelievo è riportato in Allegato 6 al MCS 03.

Rapporto di Non Conformità RNC 03: tale modulo viene compilato nel caso in cui durante i controlli sul posto il VAL o l'IT della 3A PTA rilevi delle NC.

Il modulo è diviso in tre parti, nella prima viene descritta la Non Conformità rilevata, nella seconda viene descritta la risoluzione che il responsabile della NC intende intraprendere e nella terza viene riportata la verifica della risoluzione -ove applicabile-.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 03 deve essere allegato al Verbale di Controllo di riferimento che rileva la Non Conformità.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 03 è riportato in Allegato 7.

16.6 SCHEMI DI FLUSSO

Schema tipo dei flussi documentali IGP PROSCIUTTO DI NORCIA: si tratta di un flow sheet (schema di flusso) nel quale vengono schematizzati i documenti compilati dagli operatori di filiera che necessariamente accompagnano i flussi di materiali (ovvero suini, carcasse, cosce) durante i trasferimenti tra gli operatori inseriti nel circuito di qualità tutelata in questione fino al prosciuttificio. Nello schema si riportano in carattere nero i documenti ad uso esclusivo degli operatori extra Norcia –es. DOP Parma– che possono essere utilizzati anche nel

circuito Norcia; in carattere rosso quelli compilati dagli operatori del circuito Norcia e dagli operatori inseriti, oltre che nel circuito di qualità tutelata Norcia anche in circuiti diversi –es. DOP Parma–.

lo schema tipo dei flussi documentali IGP PROSCIUTTO DI NORCIA è riportato in Allegato Z al RDC 03.

17.0 Ricorsi

Il ricorso si applica al caso in cui un Operatore (coincidente con un soggetto riconosciuto) intenda ricorrere alla Giunta d'Appello contro una qualsiasi comunicazione di non conformità emessa da 3A PTA nei suoi confronti.
Il processo di trattamento dei ricorsi, previa richiesta, viene reso accessibile al pubblico nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy.
Il ricorso, che non sospende il provvedimento adottato da 3A PTA, deve essere presentato con lettera raccomandata entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della decisione formalizzata da 3A PTA.
3A PTA garantisce che la presentazione dei ricorsi, il loro esame e le relative decisioni, non daranno luogo ad alcun tipo di azione di natura discriminatoria nei confronti di chi ha presentato il ricorso.
All'arrivo KMC si assicura di informare chi ha presentato il ricorso dell'avvenuta ricezione dello stesso e in seguito di fornire, al medesimo soggetto, rapporti sullo stato di avanzamento del procedimento di analisi del ricorso e infine di comunicarne l'esito.
L'Amministratore Unico di 3A PTA viene tempestivamente informato della natura e dell'oggetto del ricorso da parte di KMC; per l'esame della pratica di ricorso 3A PTA si avvale della Giunta di Appello, i cui componenti sono diversi da quelli che hanno effettuato gli audit e preso le decisioni circa la certificazione, alla stessa stregua dei soggetti coinvolti nel processo di trattamento del ricorso.
3A PTA comunica all'Operatore ricorrente i nominativi dei componenti della Giunta d'Appello. L'Operatore può avanzare obiezioni in merito alla composizione della Giunta d'Appello a cui viene sottoposto il ricorso presentato, tenendo tuttavia presente che i componenti sono nominati dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità. Nel caso di motivazioni oggettive, può essere prevista la sostituzione di uno o più membri della Giunta d'Appello.
La Giunta d'Appello deve decidere in merito al ricorso entro 30 giorni dalla data di presentazione in 3A PTA del ricorso stesso, con possibilità di deroga di ulteriori 30 giorni per giustificati motivi. La comunicazione al ricorrente avviene tempestivamente con un estratto della delibera della Giunta d'Appello e inoltrata contestualmente per conoscenza anche al Presidente del Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità. La decisone presa dalla Giunta d'Appello è insindacabile dinanzi a 3A PTA. Le spese sono a carico della parte soccombente.

Allegato A

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori

IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

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 inadempienze 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 relativo all'unità produttiva e codice ASL)

Telefono _____ Fax _____ N° di iscrizione CCIAA _____ di ___

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

CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Allevatori 3A PTA l'/gli allevamento/i suinicolo/i da destinare alla produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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) di accettare il dispositivo di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (RDC 03);
b) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA;
d) che verranno destinati alla macellazione ai fini della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA soltanto suini pesanti adulti, ad esclusione di verri e scrofe, provenienti da allevamenti di razze bianche incrociate e selezionate;
e) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
f) 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 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), secondale le modalità esposte nei documenti di cui al punto b.
g) 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–

Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione.

Allegato B

Elenco ALLEVATORI

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel./fax	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
					☐ 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
					☐ 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
					☐ 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

ALLEGATO AA

Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti per IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

☐ ALLEVAMENTO DI NASCITA/FORNITORE

☐ ALLEVAMENTO DI SVEZZAMENTO

☐ ALLEVAMENTO DA INGRASSO

Codice iscrizione	**N. Progressivo**	**Anno**

Il sottoscritto:
Cognome_____ Nome _____
Codice fiscale :_____
In qualità di Legale rappresentante dell'Azienda _____
Indirizzo Sede Legale_____
Indirizzo Sede operativa_____
Codice di stalla :_____
Recapiti (tel. Fax email):_____

avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal Disciplinare di produzione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e dal "RDC 03" Dispositivo DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ CHE:

(barrare tutte le opzioni applicabili)

☐	I capi suini oggetto della presente autodichiarazione provengono da razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
☐	i suini oggetto della presente sono figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano;
☐	i suini oggetto della presente sono figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi che provengono da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.
☐	Non sono presenti: a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS); b) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi al disciplinare di produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.
☐	Dichiara inoltre che i suinetti oggetto della presente vengono trasferiti presso l'allevamento destinatario con un peso medio delle partite inferiore a 30 kg.

Dichiara di consegnare al seguente allevamento di: ☐ svezzamento ☐ ingrasso

Ragione Sociale _____
Indirizzo Sede Legale_____
Indirizzo Sede operativa_____Codice di stalla_____
Recapiti (tel. Fax email):_____ N. iscrizione elenco:_____

DATA	MOD 4 - DDT	PESO TOTALE	N° SUINETTI	TIPI GENETICI

Luogo e data:_____

_____
(timbro e firma)

Il presente allegato deve essere rilasciato in modo completo ed in duplice copia.

Una copia viene trattenuta dal dichiarante, l'originale accompagna i suini all'allevamento di destinazione.

Allegato W
MODELLO AUTOCERTIFICATIVO ALLEVAMENTO
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

Codice iscrizione	**N. Progressivo**	**Anno**

Dati dell'allevamento

Ragione Sociale	
Numero di iscrizione	
Codice ASL (DETENTORE)	
Proprietario	
Indirizzo	
Detentore	
Indirizzo	
Recapiti (tel. – email)	
Eventualmente soccidario per conto di	

Dati della partita di suini

Data di nascita	
Data ingresso in allevamento	
N. Auricolare riportato nel certificato Mod 4	
N° suini	
Razza/incrocio	
N. allegato AA (codice iscrizione+n. progressivo+anno)	

Destinatario: **[ ] Allevamento** **[ ] Industria di macellazione**

Ragione Sociale	
Numero di iscrizione	
Indirizzo	

Dichiarazione di conformità

Il sottoscritto, avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal Disciplinare di produzione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e dal "RDC 03" Dispositivo DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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, DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ (barrare l'opzione corrispondente):

[ ] che i capi suini oggetto della presente provengono da razze bianche incrociate e selezionate in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di Produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

[ ] che gli alimenti utilizzati per l'alimentazione della partita di cui sopra e le modalità di allevamento adottate sono conformi a quanto previsto dal Disciplinare di Produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

[ ] che i capi oggetto della presente vengono avviati alla macellazione in data_____ (ove applicabile)

Luogo e data:_____

_____
(firma)

Il presente allegato deve essere rilasciato in modo completo ed in duplice copia.

L'originale viene trattenuto dall'allevatore, una copia accompagna i suini all'allevamento/macello di destinazione.

Allegato C

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli

IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

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 inadempienze 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 DI NORCIA"
b) di accettare il dispositivo di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (RDC 03);
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 DI NORCIA in un anno solare e peso medio mezzene[(1)]:
n° _____ Peso medio mezzene kg_____

☐ Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in un anno solare e peso medio cosce[(2)]:
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 DI NORCIA 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)

oppure di

[ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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;

f) 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 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 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

(1) Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

(2) Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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 (Dichiarazione di inizio attività)/SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) relativa all'esercizio dell'attività di macellazione

Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione

Allegato D

Elenco MACELLI

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel./fax	Potenziale n° capi macellati

ALLEGATO BB
Riepilogo Allegati W
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

Il sottoscritto Cognome_____ Nome _____

Codice fiscale :_____

In qualità di Legale rappresentante dell'Azienda _____

N. iscrizione elenco Macelli attribuito da 3A PTA _____Bollo CE_____

dichiara di aver macellato ai fini dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in data le seguenti partite di suini:

Allevamento fornitore	Codice allevamento	Rif. Mod. 4/ d.d.t.	Numero allegato W che accompagna la partita	Numero di suini macellati	Numero di cosce potenzialmente idonee all'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA
			TOTALE		

e di rilasciare in data_____presso il:

[ ]Laboratorio di sezionamento(Ragione sociale) _____ n. _____ di cosce fresche

[ ]Prosciuttificio (Ragione sociale)_____ n. _____ di cosce fresche

Luogo e data:_____

_____
(timbro e firma)

Parte da compilare a cura del **Laboratorio di sezionamento**

Il laboratorio di sezionamento (Ragione sociale)_____ dichiara di rilasciare n. _____ di cosce fresche al prosciuttificio (Ragione sociale)_____in data_____

Luogo e data:_____

_____
(timbro e firma)

Il presente allegato deve essere rilasciato in modo completo ed in duplice copia.
L'originale deve essere conservato per almeno tre anni presso la stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento mentre una copia deve essere inviata entro il 10 di ogni mese a 3A PTA corredata dai seguenti documenti:
-copie degli allegati W elencati;
-autodichiarazioni rilasciate dal fornitore (Allegati AA).

Allegato E

Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento

IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

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 inadempienze 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 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 laboratorio di sezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Laboratori di Sezionamento 3A PTA *;
- ☐ che il laboratorio di sezionamento è già stato iscritto all'Elenco Laboratorio di Sezionamento 3A PTA con il seguente numero: _____ **

a) di accettare il dispositivo di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (RDC 03);
b) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
c) che il Laboratorio di sezionamento ha le seguenti caratteristiche:

☐ Potenziale quantità cosce / mezzene[(1)] 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 DI NORCIA in un anno solare e peso medio cosce[(2)]:
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 DI NORCIA 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)

[ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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 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

(1) Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

(2) Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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 (Dichiarazione di inizio attività)/SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) relativa all'esercizio dell'attività svolta

Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione

Allegato F

Elenco LABORATORI DI SEZIONAMENTO

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel./fax	Potenziale N° capi sezionati (n. mezzene)

Allegato H

Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici

IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

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 inadempienze 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 dispositivo di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (RDC 03);
e) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
f) che il prosciuttificio ha le seguenti caratteristiche:

☐ Potenziale quantità cosce / mezzene[1] 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 DI NORCIA in un anno solare e peso medio cosce[2]:
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 DI NORCIA 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 DI NORCIA 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 certificazione;

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 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

(1) Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

(2) Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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 (Dichiarazione di inizio attività)/SCIA (Segnalazione Certificata Inizio Attività) relativa all'esercizio dell'attività svolta

Il presente allegato va utilizzato anche per comunicare le modifiche occorse successivamente alla prima iscrizione

Allegato I

ELENCO PROSCIUTTIFICI

Codice identificativo	Data e Rif. M00	Azienda	Indirizzo	Tel.	Data esecuzione verifica ispettiva

Allegato J

Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

Prosciuttificio:

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

Macello/laboratorio di sezionamento di provenienza	Data ricevimento	Partita *	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 e durata	**Identificazione area messa a riposo**

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

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/Umidità

Prosciuttificio:

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

Data	Fase	Identificativo cella di stoccaggio	Temperatura °C	Umidità relativa
	☐ Prima salatura ☐ Seconda salatura ☐ Messa a riposo ☐ Asciugatura ☐ Rinvenimento/acclimatamento ☐ Stagionatura			
	☐ Prima salatura ☐ Seconda salatura ☐ Messa a riposo ☐ Asciugatura ☐ Rinvenimento/acclimatamento ☐ Stagionatura			
	☐ Prima salatura ☐ Seconda salatura ☐ Messa a riposo ☐ Asciugatura ☐ Rinvenimento/acclimatamento ☐ Stagionatura			
	☐ Prima salatura ☐ Seconda salatura ☐ Messa a riposo ☐ Asciugatura ☐ Rinvenimento/acclimatamento ☐ Stagionatura			

Allegato L

Registro MAGAZZINO

Prosciuttificio:

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

Data prima salatura *	Partita	N° prosciutti	Data di ingresso prosciutti	Identificazione aree di Stagionatura	Prosciutti marchiati	Data marchiatura	N° Prosciutti scartati

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

Allegato M

DOMANDA DI MARCHIATURA

IL PROSCIUTTIFICIO

1) Ragione Sociale _____

2) Indirizzo _____ n. _____ Tel. _____

3) N° iscrizione all'Elenco Prosciuttifici _____

RICHIEDE

alla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria la marchiatura con l'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA PROSCIUTTO DI NORCIA prosciutti elencati in tabella 1 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 in tab. 1 sono risultati conformi alle verifiche effettuate in autocontrollo nel prosciuttificio;

b) di accettare modifiche alle date sopra indicate per la marchiatura secondo Vs disposizioni.

Tabella 1

LOTTO o partita Prosciuttificio	n. pezzi da marchiare	Ddt data e numero	Macello/Lab. Fornitore	n. DCM	n. Allegato BB

Data Timbro e firma del Prosciuttificio

_____

_____

Allegato N

REGISTRO MARCHI

PRELIEVO									**RICONSEGNA**			
N°	Data prelievo	Rif. Domanda di Marchiatura	Codice prosciuttificio	Nominativo Valutatore alla marchiatura	Firma del Valutatore alla marchiatura	Approvazione	data prevista per la marchiatura	Numero marchi prelevati	Data riconsegna	Firma del Valutatore alla marchiatura	N° marchi apposti	Approvazione

Allegato O

Registro Scarico Prodotto Marchiato

Prosciuttificio:

Ragione sociale _____

Indirizzo _____

Data uscita	Partita	N° pezzi marchiati totali partita in giacenza	N° pezzi marchiati in uscita

Allegato Q

Comunicazione esito chimico/fisico

IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

In riferimento al Verbale di prelievo dal lotto di mangime n° _____ del _____

relativo al Richiedente _____

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° / _____ del _____
/ _____ _____
/ _____ _____
/ _____ _____
/ _____ _____

in merito all'analisi chimica, 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 previsti dal Dispositivo di Controllo applicabile all'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.

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, 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 chimici (vedi punto 5 del Tariffario ovvero "prestazioni aggiuntive"). In tal caso si procede ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito non conforme il lotto di suini alimentati con il mangime non conforme non può essere destinato alla produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA. Se invece la seconda prova dà esito conforme, il lotto di suini prosegue l'iter per la produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA. Per le prove si utilizzano i campioni di 3A PTA.

Allegato 1

Verbale di controllo allevamenti

Data: _____ Verbale n°: ___ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 03 relativo alla Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA e prescrizioni applicabili

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Corrispondenza tra i requisiti della struttura/operatore con quanto dichiarato nella Richiesta iscrizione elenco allevatori	□	□	□
b)	Gestione delle Autodichiarazioni di conformità genetica e consegna dei suinetti – ALLEVAMENTI DI NASCITA Allegato AA al RDC 03	□	□	□
c)	Suinetti allevati presso il sito indicato nella richiesta di iscrizione all'elenco Allevatori e riconosciuto da 3A PTA non oltre i 30 kg di peso medio	□	□	□
d)	Razze di suini, per la produzione di IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, conformi a quelle previste dal Disciplinare di produzione	□	□	□
e)	Gestione del Modello Autocertificativo Allevamento Allegato W al RDC 03	□	□	□
f)	Tecniche di allevamento ed alimenti utilizzati, che consentano di 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 nonché alle tabelle riportate al par. 6.8 del RDC 03.	□	□	□
g)	Invio dei suini alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo che sia trascorso il 15° mese dalla nascita.	□	□	□
h)	Correttezza della documentazione dei suini inviati al macello trasferiti in partite omogenee (partite univoche per provenienza, vettore e destinazione) e muniti della documentazione prevista dal Dispositivo DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA RDC 03	□	□	□

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di Controllo: ☐no; ☐si per un totale di n°____

NC Gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 03: _____

NC Lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *L'RGV*

Firma e posizione aziendale _____ _____

Integrazione al Verbale di Controllo Allegato 1 al RDC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Allegato 2

Verbale di controllo macelli

Data: _____ Verbale n°: ___ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione:	Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 03 relativo alla Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA e prescrizioni applicabili
Estensione Valutazione:	Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:	
Personale contattato:	

(segue)

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Corrispondenza tra i requisiti della struttura/operatore con quanto dichiarato nella Richiesta iscrizione elenco macelli	□	□	□
b)	Ottimo stato sanitario dei suini inviati alla macellazione attestato dalla competente Autorità sanitaria.	□	□	□
c)	Corretta gestione del timbro di Identificazione del Macello che viene rilasciato da 3A PTA	□	□	□
d)	Corretta gestione dei documenti di accompagnamento e delle Autodichiarazioni di conformità genetica e consegna dei suinetti – ALLEVAMENTI DI NASCITA Allegato AA al RDC 03 e del Modello Autocertificativo Allevamento Allegato W al RDC 03	□	□	□
e)	Conformità delle razze di suini utilizzati per la produzione di IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	□	□	□
f)	Conformità peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione che deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176.	□	□	□
g)	Mezzene/cosce fresche correttamente identificate e riconducibili alla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA;	□	□	□
h)	Caratteristiche delle cosce fresche conformi ai requisiti previsti	□	□	□
i)	Caratteristiche delle carcasse conformi ai requisiti previsti dal RDC 03	□	□	□
l)	Gestione del Riepilogo Allegati W Allegato BB al RDC 03	□	□	□
m)	Processi di lavorazione che garantiscono la separazione, temporale o spaziale, del prodotto atto a divenire IGP PROSCIUTTO DI NORCIA dal prodotto generico conforme a quanto dichiarato nella richiesta iscrizione elenco macelli	□	□	□
n)	Identificazione dei laboratori di sezionamento destinatari o dei prosciuttifici (elenco laboratori di sezionamento o prosciuttifici aderenti alla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA;	□	□	□

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di Controllo: ☐no; ☐si per un totale di n°____

NC Gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 03: _____

NC Lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *L'RGV*

Firma e posizione aziendale _____ _____

Integrazione al Verbale di Controllo Allegato 2 al RDC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Allegato 3

Verbale di controllo laboratori di sezionamento

Data: _____ Verbale n°: ___ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 03 relativo alla Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA e prescrizioni applicabili

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	**RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ**		
		C	**NC**	**NA**
a)	Corrispondenza tra i requisiti della struttura/operatore con quanto dichiarato nella Richiesta iscrizione elenco laboratori di sezionamento	□	□	□
b)	Corretta identificazione del prodotto ricevuto dai macelli riconosciuti ovvero: • ogni singola consegna di cosce operata dal macello deve essere accompagnata dal corrispondente Riepilogo Allegati W Allegato BB al RDC 03; • tutti le cosce ricevute devono essere contraddistinte dal timbro di certificazione del macello; • corrispondenza quantitativa tra le indicazioni del Riepilogo Allegati W ed i documenti di trasporto.	□	□	□
c)	Gestione del Riepilogo Allegati W, per la parte relativa alla destinazione finale delle cosce, che comporta la certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle cosce trasmesse al prosciuttificio.	□	□	□
d)	Processi di lavorazione che garantiscono la separazione, temporale o spaziale, del prodotto atto a divenire IGP PROSCIUTTO DI NORCIA dal prodotto generico conforme a quanto dichiarato nella richiesta iscrizione elenco laboratori di sezionamento	□	□	□
e)	Caratteristiche delle cosce fresche conformi ai requisiti previsti dal Dispositivo DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA RDC 03	□	□	□
f)	Cosce fresche destinate a prosciuttifici aderenti alla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.	□	□	□

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di Controllo: ☐no; ☐si per un totale di n°____

NC Gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 03: _____

NC Lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *L'RGV*

Firma e posizione aziendale _____ _____

Integrazione al Verbale di Controllo Allegato 3 al RDC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Allegato 4

Verbale di controllo stabilimento di lavorazione/prosciuttificio

Data: _____ Verbale n°: ___ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 03 relativo alla Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA e prescrizioni applicabili all'attività dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio.

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione stabilimento di lavorazione/prosciuttificio entro la zona prevista per l'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	□	□	□
b)	Esistenza e idoneità di locali per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine fresche (es. rifilatura)	□	□	□
c)	Modalità adottate dal prosciuttificio per controllare e identificare le cosce suine e le fasi di lavorazione	□	□	□
d)	Esistenza e idoneità di locali e di celle adibite alla fase di salatura e successivo riposo, dotate di apparecchiature e di sistemi idonei a mantenere la temperatura/umidità secondo i parametri previsti dal Disciplinare di produzione	□	□	□
e)	Sistemi di stoccaggio e identificazione dei prodotti	□	□	□
f)	Esistenza e idoneità dei locali adibiti alla fase di stagionatura, che consentano un adeguato ricambio dell'aria e corrette condizioni di temperatura	□	□	□
g)	Accettazione materia prima e omologazione delle cosce suine fresche	□	□	□
h)	Completezza e correttezza registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	□	□	□
i)	Gestione della DCM-BASE NR (DCM-copia NR)	□	□	□
j)	Gestione Riepiloghi Allegati W Allegato BB	□	□	□
k)	Rifilatura delle cosce procedendo a squadro con il piatto delle stesse in modo tale che la parte muscolosa oltre il "pallino" non superi i 6 cm ed al prosciutto sia conferita la caratteristica forma a "pera"	□	□	□
l)	Temperatura delle cosce	□	□	□
m)	Umidità relativa	□	□	□
n)	Identificazione timbro allevatore e timbro macello	□	□	□
o)	Modalità di esecuzione prima salatura	□	□	□
p)	Modalità di esecuzione seconda salatura	□	□	□
q)	Modalità di esecuzione dissalatura, toelettatura e riposo	□	□	□
r)	Modalità di esecuzione sugnatura	□	□	□
s)	Modalità di esecuzione stagionatura	□	□	□
t)	Completezza e correttezza registro Temperatura/umidità	□	□	□
u)	Completezza e correttezza registro Magazzino	□	□	□
v)	Completezza e correttezza registro scarico prodotto marchiato	□	□	□
w)	Invio registrazioni a 3A PTA secondo la tempistica prevista	□	□	□
x)	Identificazione e rintracciabilità nello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio	□	□	□
y)	Processi di lavorazione che garantiscono la separazione, temporale o spaziale, del prodotto atto a divenire IGP PROSCIUTTO DI NORCIA dal prodotto generico	□	□	□

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di Controllo: ☐no; ☐si per un totale di n°____

NC Gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 03: _____

NC Lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *L'RGV*

Firma e posizione aziendale _____ _____

Integrazione al Verbale di Controllo allegato 4 al RDC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Allegato 5

Verbale di Marchiatura

Data: _____ Verbale n°: ___ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle partite di prosciutti nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 03 relativo alla Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

z)	Gestione Marchiatura a fuoco	☐	☐	☐
aa)	Peso minimo non inferiore a 8,5 Kg alla conclusione del periodo minimo di stagionatura	☐	☐	☐
bb)	Presenza del timbro previsto dalla normativa vigente che deve apporre il prosciuttificio in modo da non sovrapporsi ai timbri del macello ed al tatuaggio dell'allevamento d'origine (tale contrassegno deve riportare il codice identificativo del prosciuttificio e la data/lotto che identifica la partita di cosce)	☐	☐	☐
cc)	Caratteristica forma a pera	☐	☐	☐
dd)	Aspetto al taglio compatto di colore dal rosato al rosso			
ee)	Controllo distruttivo di un prosciutto del lotto mensile da marchiare per valutare la conformità delle caratteristiche organolettiche:			
ff)	Profumo tipico leggermente speziato	☐	☐	☐
gg)	Sapore sapido ma non salato	☐	☐	☐
hh)	Conformità giacenze marchiate per gli aspetti fisici, organolettici e documentali	☐	☐	☐
ii)	Conformità etichetta/e relative alla partita di marchiatura	☐	☐	☐
jj)	Corretta gestione del prodotto risultato non conforme	☐	☐	☐

TOTALE PROSCIUTTI CONTROLLATI: _____

TOTLE PROSCIUTTI MARCHIATI: _____

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di Controllo: ☐no; ☐si per un totale di n°____

NC Gravi rilevate n° _____ Riferimento RNC 03: _____

NC Lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *L'RGV*

Firma e posizione aziendale _____

Integrazione al Verbale di Controllo allegato 5 al RDC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: ____ RGV : _____

Partita n°

Controllo del peso e della forma a pera (peso in KG)														
1		11		21		31		41		51		61		71	
2		12		22		32		42		52		62		72	
3		13		23		33		43		53		63		73	
4		14		24		34		44		54		64		74	
5		15		25		35		45		55		65		75	
6		16		26		36		46		56		66		76	
7		17		27		37		47		57		67		77	
8		18		28		38		48		58		68		78	
9		19		29		39		49		59		69		79	
10		20		30		40		50		60		70		80	

Peso netto bilancelle Kg _____ (n._____ prosciutti): peso medio prosciutti Kg_____

Luogo e data _____ , _____

L'RGV (IT / VAL)

_____ _____

3A PTA

Allegato 6

Verbale n° ___ del _____

Verbale di prelievo

IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

L'anno _____ giorno _____ del mese _____ alle ore _____

presso _____ in via _____

(Sede dell'impianto)

dell'Azienda _____

(Ragione Sociale)

con sede in _____ via _____ n° ____

il/i sottoscritto/i:

_____

(Cognome e Nome)

in qualità di Prelevatore/i della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, si è/sono presentato/i presso la struttura dell'Azienda sopra citata ed in presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____

(Cognome e Nome)

in qualità di _____

(Rappresentante legale dell'Azienda o responsabile incaricato ad assistere alle operazioni ed a firmare il Verbale di prelievo)

dopo aver presentato le proprie generalità ed il motivo della visita, e ricevuto l'autorizzazione da parte della ditta, ha/hanno proceduto al seguente campionamento:

Tipologia di prodotto	Estremi del lotto oggetto di prelievo	Codice campione

Il campionamento è stato effettuato con la continua assistenza dell'incaricato dell'Azienda.
I campioni prelevati sono stati suddivisi in 4 frazioni da _____ciascuna, delle quali 1 viene consegnata all'azienda, le altre 3 vengono consegnate a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l.; di queste 1 viene utilizzata per l'esecuzione delle analisi previste e le due rimanenti verranno mantenute dal laboratorio qualificato da 3A PTA, per conto della stessa 3A PTA, per dirimere le eventuali controversie dovute al riscontro di non conformità di natura chimico. Di seguito si riportano gli estremi identificativi del laboratorio di prova conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 qualificato ed utilizzato da 3A PTA per le valutazioni chimico/fisico applicabili:

Laboratorio di prova incaricato:
(Rag. Soc. e sede)

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di prelievo: ☐ no; ☐ si per un totale di n°____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *Il/i Prelevatore/i*

Firma e posizione

1. L'Azienda **DICHIARA** che le operazioni avvenute in stabilimento che hanno portato alla costituzione del/i lotto/i di mangime sono conformi a quanto previsto dal previste dal dispositivo di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIAe che le evidenze oggettive a dimostrazione di quanto dichiarato rappresentano la realtà aziendale e sono pertanto disponibili e controllabili in qualsiasi momento.

Per l'Azienda

_____

Firma per dichiarazione di quanto ai punto 1

Integrazione al Verbale di prelievo allegato 6 al RDC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di prelievo dal lotto marchiato:

data: _____ Verbale n°: ____ Prelevatore/i _____

Note e Osservazioni:

luogo e data _____ , _____

(L'Azienda) *Il/i Prelevatore/i*

Firma e posizione

Allegato 7

RNC 03 Rapporto di NON Conformità

Data: _____ RNC n°: ____ RGV : _____

Verbale di Controllo di riferimento:	Verbale di Controllo n° ____ del _____ ☐ *Allevamento* ☐ *Macello* ☐ *Laboratorio di sezionamento* ☐ *Stabilimento di lavorazione/prosciuttificio*

Descrizione NC:

Integrazioni al RNC 03: ☐ no; ☐ si per un totale di n°____

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Proposta dell'Azienda per risolvere la/e NC:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Verifica della risoluzione NC:

Integrazioni RNC 03: ☐ no; ☐ si per un totale di n°____

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Integrazione al RNC 03

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del RNC 03 Rapporto di NON Conformità:

data: _____ RNC n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Allegato X al RDC 03

TRF 03 Tariffario IGP PROSCIUTTO DI NORCIA "in protezione nazionale transitoria"

TARIFFARIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA PROSCIUTTO DI NORCIA

1. GENERALITÀ

I prezzi (IVA esclusa) riportati nel presente tariffario sono riferiti alle attività indicate nel Dispositivo di Controllo applicabile al PROSCIUTTO DI NORCIA a Indicazione Geografica Protetta approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF, in breve).

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della richiesta di iscrizione al sistema dei controlli; eventuali successivi aggiornamenti verranno sottoposti preventivamente all'approvazione del MiPAAF e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema di controllo.

2. PRIMA ISCRIZIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO - VALUTAZIONE INIZIALE DELLA CONFORMITÀ

Le tariffe applicabili sono dovute solo nel caso di prima iscrizione dell'operatore al circuito di qualità tutelata ed includono il controllo documentale e la visita ispettiva presso l'operatore secondo le modalità previste dal Dispositivo di Controllo. Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.

Voce del tariffario	Operatore	Specificazioni	Tariffa
Quota fissa	• Allevatore	• Tariffa dovuta per la prima iscrizione	• € 38,30
	• Macello	• Tariffa dovuta per la prima iscrizione	• € 38,30
		• fornitura primo marchio, staffa/supporto	• al costo
	• Laboratorio di sezionamento	• Tariffa dovuta per la prima iscrizione	• € 38,30
	• Prosciuttificio	• Tariffa dovuta per la prima iscrizione	• € 38,30
		• fornitura primo marchio, staffa/supporto	• al costo
Quota variabile	• Allevatore	• Tariffa ora/uomo per la prima verifica ispettiva in allevamento	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
	• Macello	• Tariffa ora/uomo per la prima verifica ispettiva in macello	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
	• Laboratorio di sezionamento	• Tariffa ora/uomo per la prima verifica ispettiva in laboratorio di sezionamento	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
	• Prosciuttificio	• Tariffa ora/uomo per la prima verifica ispettiva in prosciuttificio	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI

3. MANTENIMENTO DELLA CONFORMITÀ E MANTENIMENTO ISCRIZIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO

Le tariffe applicabili sono dovute per il mantenimento dell'iscrizione al sistema di controllo negli anni successivi a quello di prima iscrizione e per il controllo della conformità dell'operatore; le tariffe includono il controllo documentale, la visita ispettiva presso l'operatore secondo le modalità e le frequenze previste dal Dispositivo di Controllo. Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.

Voce del tariffario	Operatore	Specificazioni	Tariffa
Quota fissa	• Allevatore	• Tariffa dovuta per il mantenimento annuale dell'iscrizione	• € 38,30
	• Macello	• Tariffa dovuta per il mantenimento annuale dell'iscrizione	• € 38,30
	• Laboratorio di sezionamento	• Tariffa dovuta per il mantenimento annuale dell'iscrizione	• € 38,30
	• Prosciuttificio	• Tariffa dovuta per il mantenimento annuale dell'iscrizione	• € 38,30
Quota variabile	• Allevatore	• Tariffa ora/uomo per verifica ispettiva	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
	• Macello	• Tariffa ora/uomo per verifica ispettiva	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
		• forniture marchi supplementari, staffa/supporto	• al costo

Quota variabile	• Laboratorio di sezionamento	• Tariffa ora/uomo per verifica ispettiva	• € 38,30
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
	• Prosciuttificio	• Tariffa ora/uomo per verifica ispettiva annuale	• € 38,30
		• Tariffa ora/uomo per verifica ispettiva alla marchiatura	• € 38,30
		• Tariffa dovuta per ogni prosciutto controllato componente la singola partita di cui viene richiesta la certificazione di conformità tramite la marchiatura a fuoco	• € 0,50
		• Vitto e Alloggio	• al costo
		• Spese di viaggio	• secondo tariffario ACI
		• forniture marchi supplementari, staffa/supporto	• al costo

4. PROVE CHIMICO-FISICHE - PRELIEVO

Le prove vengono effettuate in allevamento per i parametri caratteristici specificati nel disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA secondo le modalità e le frequenze previste dal Dispositivo di Controllo. Le prove vengono effettuate presso laboratori accreditati in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.

Attività	Specificazioni	Tariffa
Prelievo campione	Tariffa dovuta per il prelievo ed il campionamento del mangime e spese di spedizione al laboratorio	€ 35,00 a prelievo
Prove chimico-fisiche	Tariffa dovuta per l'insieme completo delle prove applicabili al singolo campione	Al costo di laboratorio

5. PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

Rientrano tra queste prestazioni:

- le visite ispettive in seguito alla rilevazione di non conformità o per verifica delle azioni correttive, secondo quanto previsto dal Dispositivo di Controllo;
- le analisi chimico-fisiche aggiuntive (analisi di appello), per la verifica delle caratteristiche del prodotto (a seguito di richiesta controanalisi per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente).

Le tariffe applicabili sono riportate nella tabella sottostante.

Attività	Tariffa
Visite di accertamento/verifica	€ 38,30 ora/uomo
Vitto e Alloggio	al costo
Spese di viaggio	secondo tariffario ACI
Analisi chimico-fisiche (ricorso al laboratorio di analisi di appello)	al costo

I costi di eventuali ricorsi saranno a carico della parte soccombente e verranno imputati al costo.

6. SCADENZE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti devono essere effettuati con le seguenti scadenze.

- Alla domanda di prima adesione al sistema dei controlli: le quote fisse di cui al § 2.
- Al rinnovo dell'adesione al sistema dei controlli: le quote fisse di cui al § 3;
- alla richiesta di marchiatura: esclusivamente la quota variabile applicabile ai prosciuttifici di cui al § 3 in rapporto alla quantità di prodotto controllato componente il/i lotto/i di marchiatura di cui viene richiesta lacertificazione di conformità;
- entro 30 giorni dalla emissione della fattura: le quota variabili di cui ai §§ 2, 3 e 5 non menzionate nel punto sopra riportato e quelle di cui al § 4.

In presenza del Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, qualora 3A PTA fatturi direttamente al Consorzio anzidetto, le fatture verranno dettagliate con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

Eventuali inadempienze da parte degli operatori iscritti al sistema di controllo della Indicazione Geografica Protetta PROSCIUTTO DI NORCIA agli obblighi previsti dal presente tariffario verranno comunicate al MiPAAF - Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del decreto legislativo n. 297/2004.

I pagamenti degli importi specificati nei §§ 2, 3, 4, 5 di cui al presente Tariffario potranno essere eseguiti, in alternativa, direttamente presso gli uffici della 3A PTA oppure con versamento su C.C. Postale n. 53341814 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale del bollettino postale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) "IGP PROSCIUTTO DI NORCIA"; b) "Allevatore" e/o "Macello" e/o "Laboratorio di sezionamento" e/o "Prosciuttificio" a seconda della/e categoria/e di appartenenza; c) "PRIMA ADESIONE" se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, "MANTENIMENTO ISCRIZIONE" se trattasi di rinnovo per gli anni successivi a quello dell'ingresso al sistema di controllo, "ANNUALITÀ" riferita all'anno di riferimento oltre agli estremi della fattura (ove applicabile); le fatturazioni relative alle domande di prima adesione al sistema dei controlli, di rinnovo dell'adesione al sistema dei controlli e quelle relative alle richieste di campionamento verranno emesse successivamente al pagamento.

L'Amministratore Unico
Dr. Agr. Andrea Sisti

L'**Azienda** _____ **P.IVA** e **C.F.** _____
(Ragione sociale)

quale soggetto: **[ ] Allevatore** ([ ] di nascita/riproduzione; [ ] di ingrasso)**; [ ] Mattatoio; [ ] Lab. di sezionamento; [ ] Prosciuttificio**
(evidenziare con una X la tipologia o le tipologie di appartenenza)

ubicata in _____ Tel _____ Fax _____
(Loc. / Voc. / Fraz. /Via, CAP, Com., Prov.)

con sede legale in _____ Tel _____ Fax _____
(solo se diversa da ubicazione) *(Loc. / Voc. / Fraz. /Via, CAP, Com., Prov.)*

nella persona del suo legale rappresentante _____
(Cognome e nome)

nel restituire la copia di questo Tariffario alla 3A-PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

a) di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente tariffario nonché i documenti in esso richiamati; b) che i dati utilizzabili da parte della 3A PTA per l'applicazione delle tariffe e relativa fatturazione sono evincibili dalla modulistica richiamata nel Dispositivo di Controllo compilata a cura della Azienda sottoscrivente.

_____ _____
(Luogo e data) *(Timbro e firma del Legale rappresentante)*

Allegato Y

Prospetto dei Controlli IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
Allevamenti	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza strutture, allevamenti	Possesso autorizzazioni previste dalla legislazione vigente ed adeguatezza strutture	Produrre specifica richiesta,(all. A al RDC 03, corredata da idonea documentazione)	1	Controllo documentazione (3A PTA verifica che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e che sia completa. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione mediante comunicazione scritta o pubblicazione, del numero di elenco attribuito)	D	ad ogni riconoscimento	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti alla fine di ogni anno solare	carenza della documentazione e/o inadeguatezza strutture		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					2	Autorizzazione prevista dalla legislazione vigente	D	ad ogni riconoscimento	soggetti riconosciuti		Mancato invio della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					3	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	soggetti riconosciuti		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		adeguatezza sistema di identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini	identificare i suini secondo la legislazione vigente e/o altre forme di identificazione previste da altri circuiti DOP IGP	4	verifica ispettiva volta a controllare il sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini. (Tatuaggi suini. Registro di stalla, registro trattamenti sanitari, d.d.t. e documentazione prevista da altri circuiti DOP IGP)	I	ad ogni riconoscimento	soggetti riconosciuti		Assente o carente sistema di identificazione e rintracciabilità		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza strutture, allevamenti	Variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale	Comunicare le modifiche intervenute successivamente al primo riconoscimento	5	Controllo documentazione circa le modifiche dichiarate	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	esclusione prodotto oggetto di mancata comunicazione dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA fino adeguamento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					6		D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni
					7	verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Verifica integrazione o completamento documentazione; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					8						mancata comunicazione e/o inadeguatezza struttura	Grave	esclusione prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		adeguatezza sistemi di identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini	identificare i suini secondo quanto previsto dal RDC 03	9	verifica del sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini.	D/I	ad ogni comunic. 35%	soggetti riconosciuti		identificazione e/o registrazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	esclusione prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Richiamo scritto. richiesta adeguamento alle prescrizioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare.
					10		D/I	ad ogni comunic. 35%	soggetti riconosciuti		identificazione e/o registrazione non tali da impedire la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza, richiesta adeguamento entro 7 giorni	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicare cessazione come previsto dal Dispositivo di controllo di conformità dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicare cessazione	11	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	esclusione del prodotto eliminazione dall'elenco degli allevamenti della denominazione IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	
	nascita acquisto e cessione	identificazione e rintracciabilità sui-	identificazione suini mediante applicazione tatuaggio secondo le modalità riportate al par. 6. del RDC 03 e corretta gestione mo-	Attenersi alle disposizioni del Dispositivo DI CONTROLLO applicabile alla IGP PRO-	12	Controllo documentazione di conferimento	D/I	100% documentale e ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		Identificazione e/o registrazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		ni	dulistica CI/CUC per gli allevamenti che aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP, o Allegato AA e Allegato W per quelli che non aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP	SCIUTTO DI NORCIA	13						identificazione e/o registrazione non tali da impedire la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza, richiesta adeguamento entro 7 giorni	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	materia prima destinata alla produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP	razze e/o incroci suini e tecniche di allevamento e alimentazione	i suini devono possedere le caratteristiche previste al RDC 03 paragrafo 6	rispetto delle razze e/o incroci previsti - non ammessi verri e scrofe, carcasse non perfettamente dissanguate, suini portatori di caratteri antitetici, animali in purezza e tecniche di allevamento e alimentazione atte a ottenere un suino pesante tradizionale e trasferimento dei lattoni dall'allevamento di nascita a quello di ingrasso secondo quanto previsto dal RDC 03	14	Controllo documentale e verifica ispettiva a campione	D/I	100% documentale e ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		utilizzo di suini non conformi al RDC 03 par. 6	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'allevatore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	suini/suinetti pronti per la vendita o macellazione	età dei suini destinati alla macellazione	non prima che sia trascorso il (9°) nono mese e non dopo che sia trascorso il (15°) quindicesimo mese dalla nascita	rispetto dell'età dei suini da inviare alla macellazione. Verifica che gli impianti di macellazione appartengono alla filiera	15	verifica ispettiva , controllo della documentazione prevista verificare che l'impianto di macellazione di destinazione appartenga alla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA verificare presenza dei tatuaggi in caso di prodotto facente parte di altri circuiti DOP/IGP	D/I	100% documentale e ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		età dei suini inviati alla macellazione minore dei 9 mesi o maggiore ai 15 mesi. Impianti di macellazione non aderenti alla filiera. Suini non identificati	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'allevatore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva
		alimentazione dei suini	gli alimenti e la razione alimentare deve essere quella prevista dal RDC 03 par.6.7	rispetto della tipologia di alimentazione e della razione alimentare	16	prelievo campioni di mangime come da paragrafo 7.3 RDC 03 ed analisi documentale	I e A	ad ogni verifica (% previste al punto 7.3 del RDC 03)	soggetti riconosciuti		utilizzo di alimenti o razioni alimentari non corrispondente.	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'allevatore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva
					17						Risultato analitici non conformi a quanto previsto dal RDC 03	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicazione informativa circa gli obblighi dell'allevatore e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
impianti di macellazione	riconoscimento iniziale	adeguatezza strutture ed impianti	possesso autorizzazioni/DIA/SCIA previste dalla legislazione vigente ed adeguatezza strutture	Produrre specifica richiesta di iscrizione elenco macello , corredata da idonea documentazione	18	Controllo documentazione (3A PTA verifica che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e che sia completa. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione mediante comunicazione scritta o pubblicazione, del numero di elenco attribuito)	D	ad ogni ricons.	soggetti richiedenti	Elenco completo macelli alla fine di ogni anno solare	carenza della documentazione e/o inadeguatezza strutture		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamentodocumentazione
					19	controllo autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA	D	ad ogni ricons.	soggetti richiedenti		mancato invio della documentazione richiesta o autorizzazione revocata		sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					20	verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	soggetti richiedenti		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		adeguatezza sistemi di identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini in ingresso e delle carcasse e/o mezzene in uscita	identificare i suini in ingresso secondo la normativa vigente, secondo quanto previsto dal presente RDC 03 e/o altre forme di identificazione previste da altri circuiti DOP-IGP identificare le carcasse e/o mezzene in uscita	21	verifica sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini in entrata. Verificare corretta identificazione carcasse e/o mezzene in uscita D.d.t.-CUC - DCM copia Allegati AA, Allegato W	D	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		Carente o assente sistema di identificazione e rintracciabilità		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					22	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		Carente o assente sistema di identificazione e rintracciabilità		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza strutture impianti di macellazione	Variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale	comunicare modifiche intervenute successivamente al primo riconoscimento	23	controllo documentale circa le modifiche dichiarate	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	esclusione prodotto oggetto di mancata comunicazione dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA fino ad adeguamento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					24						Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					25	verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Verifica integrazione o completamento documentazione; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					26						Mancata comunicazione e/o inadeguatezza della struttura	Grave	esclusione prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
		adeguatezza sistema di identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini in ingresso e delle carcasse e/o mezzene in uscita secondo quanto previsto al paragrafo 8 del RDC 03	identificare i suini apponendo i TIM e gestione della documentazione prevista	27	verifica del sistema di identificazione e rintracciabilità dei suini in entrata. Verificare corretta identificazione carcasse e/o mezzene in uscita e gestione documentale	D/I	ad ogni comunic. 35%	soggetti riconosciuti		identificazione e/o registrazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	esclusione prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					28		D/I	ad ogni comunic. 35%	soggetti riconosciuti		identificazione e/o registrazione non tali da impedire la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza, richiesta adeguamento entro 7 giorni	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento
	cessazione attività	cessazione attività	comunicare come previsto dal Dispositivo di controllo di conformità della denominazione IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicare cessazione	29	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	Esclusione del prodotto ed eliminazione dall'elenco degli impianti di macellazione filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	acquisto suini	identificazione e rintracciabilità dei suini	presenza tatuaggio previsto dal disciplinare di produzione e gestione della documentazione prevista	eseguire quanto riportato nel RDC 03 al CAP. 8	30	per quelli inseriti in altri circuiti DOP/IGP verifica corretta applicazione del tatuaggio ed identificazione dei suini dalla nascita, agli spostamenti verso altri allevamenti o impianti di macellazione gestione CI-CUC o Allegati AA e Allegato W per quelli che non aderiscono ad altri circuiti DOP/IGP e D.d.t.	D/I	100% documentale ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		carente identificazione dei suini acquistati che pregiudica la rintracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
	ingresso suini e macellazione	caratteristiche suini alla macellazione	sono esclusi dalla macellazione verri e scrofe razze/incroci non previsti dal Disciplinare di produzione	verificare che i suini provengano da allevamenti aderenti alla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e verificare assenza di veri e scrofe	31	verifica ispettiva controllo D.d.t. al fine di verificare la provenienza dei suini (allevamenti aderenti alla Filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA nonché le caratteristiche previste dal Dispositivo di controllo)	D/I	100% documentale ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		macellazione di Suini provenienti da allevamenti non aderenti alla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e/o razze/incroci non previsti	Grave	Esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Comunicazione informativa circa gli obblighi del macello e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva a seguito adeguamento

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		peso dei suini destinati alla macellazione	il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a Kg 160, più o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 176	rispetto del peso dei suini da inviare alla macellazione	32	verifica ispettiva controllo d.d.t. CUC modello 4	D/I	100% documentale ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		peso medio dei suini vivi inviati alla macellazione non conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Comunicazione informativa circa gli obblighi del macello e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva a seguito adeguamento
	macellazione e cessione carcasse e/o mezzene ai laboratori di sezionamento o prosciuttifici	caratteristiche carcasse	il prodotto deve possedere le caratteristiche previste dal RDC 03 al par. 8	Verificare le caratteristiche del prodotto e corretta gestione delle DCM base e DCM copia Norcia o Allegato BB Riepilogo Allegati W	33	controllo delle caratteristiche del prodotto	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		prodotto non conforme alle caratteristiche previste dal dispositivo di controllo	Grave	Esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Comunicazione informativa circa gli obblighi del macello e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva a seguito adeguamento
					34	Verificare corretta gestione delle registrazioni D.d.t. e CUC/CI/ DCM base e DCM copia Norcia per prodotti facenti parte di altri circuiti DOP/IGP o Allegato AA e Allegato W e Allegato BB per prodotti non facenti parte di altri circuiti DOP/IGP	D/I	100% documentale ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		Errata gestione della documentazione tale da impedire la rintracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Comunicazione informativa circa gli obblighi del macello e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica ispettiva a seguito adeguamento
					35						Errata gestione della documentazione non tale da impedire la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza, richiesta adeguamento entro 7 giorni	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
				Trasmettere secondo la tempistica le registrazioni previste	36	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni comunicazione	Soggetto riconosciuto		Mancato invio a 3A PTA della documentazione prevista da RDC 03	Lieve	Sollecito invio documentazione	Comunicazione di inibizione all'uso IGP PROSCIUTTO DI NORCIA per i lotti non documentati fino ad adeguamento
					37						Mancata risposta entro 7 giorni dalla richiesta	Lieve	Comunicazione di inibizione all'uso IGP PROSCIUTTO DI NORCIA per i lotti non documentati fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare. In caso di riscontro in verifica ispettiva la non conformità è da intendersi grave e il prodotto non viene autorizzato all'immissione al consumo come IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
Laboratorio di sezionamento	riconoscimento iniziale	adeguatezza strutture ed impianti	possesso autorizzazioni previste dalla legislazione vigente ed adeguatezza strutture	Produrre specifica richiesta di iscrizione e elenco laboratori di sezionamento allegato E al RDC 03, corredata da idonea documentazione	38	Controllo documentazione (3A PTA verifica che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e che sia completa. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione mediante comunicazione scritta o pubblicazione, del numero di elenco attribuito)	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di sezionamento alla fine di ogni anno solare	carenza della documentazione e/o inadeguatezza strutture		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamentodocumentazione
					39	controllo autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		mancato invio della documentazione richiesta o autorizzazione revocata		sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					40	Verifica ispettiva (svolta contestualmente alla ID 42)	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione della procedura di riconoscimento.	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		adeguatezza sistema di identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto in entrata e delle cosce in uscita	identificare le mezzene in ingresso secondo la legislazione vigente, secondo quanto previsto dal presente RDC 03 e/o altre forme di identificazione previste da altri circuiti DOP IGP e le cosce in uscita	41	verifica del sistema di identificazione e rintracciabilità delle mezzene in entrata DCM copia NR o Allegato BB Verificare corretta identificazione delle cosce in uscita	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		Assente o carente sistema di identificazione e rintracciabilità		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					42	verifica ispettiva (svolta contestualmente alla ID 40)	I	ad ogni riconos.	soggetti richiedenti		Assente o carente sistema di identificazione e rintracciabilità		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	adeguata struttura laboratorio di sezionamento	variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale	Comunicare le modifiche intervenute successivamente al prima riconoscimento	43	controllo documentale circa le modifiche dichiarate	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	esclusione prodotto oggetto di mancata comunicazione dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					44						Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni
					45	verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	verifica integrazione o completamento documentazione; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					46	verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione e/o inadeguatezza struttura	Grave	esclusione prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
		adeguatezza sistema di identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità delle mezzene in entrata e delle cosce in uscita	identificare il prodotto secondo quanto previsto dal RDC 03	47	verifica del sistema di identificazione e rintracciabilità delle mezzene in entrata e delle cosce in uscita	D/I	ad ogni comunic. 35%	soggetti riconosciuti		identificazione e/o registrazione non tali da impedire la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento
					48						identificazione e/o registrazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	ispettiva richiamo scritto richiesta adeguamento alle prescrizioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
	Cessazione attività	cessazione attività	Comunicare cessazione come previsto dal Dispositivo di controllo di conformità dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicare cessazione	49	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	esclusione del prodotto eliminazione dall'elenco dei laboratori di sezionamento della denominazione IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	
	acquisto mezzene	identificazione e rintracciabilità	presenza TIM e documentazione di accompagnamento (Ddt DCM copia NR o Riepilogo Allegati W)	Attenersi alle disposizioni riportate nel RDC 03	50	controllo documentazione di conferimento	D/I	100% documentale e ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		identificazione e/o registrazioni non idonee a garantire la rintracciabilità delle mezzene in ingresso	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					51						identificazione e/o registrazione non tali da impedire la rintracciabilità	Lieve	notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni	avvio corretta procedura di registrazione ed invio all'ente di certificazione evidenza adeguamento
	ingresso mezzene sezionamento e uscita delle cosce	caratteristiche delle cosce e gestione documentazione	le cosce devono avere le caratteristiche previste al par 10.3 del RDC 03 ed essere accompagnate in uscita dall'Allegato BB e/o DCM Copia NR compilato a cura del laboratorio di sezionamento	verificare che le mezzene in ingresso e le cosce in uscita abbiano le caratteristiche previste dal RDC 03 e compilare la documentazione prevista che deve accompagnare le cosce in uscita ai prosciuttifici	52	Verifica documentale verifica ispettiva	D/I	100 % documentale e ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		cosce non conformi alle caratteristiche previste al par. 10.3 del RDC 03 e/o mancata/errata compilazione della documentazione di accompagnamento delle cosce in uscita	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	comunicazione informativa circa gli obblighi del laboratorio di sezionamento e richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva
				Trasmettere secondo la tempistica le registrazioni previste	53	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni comunicazione	prodotto		Mancato invio a 3A PTA della documentazione prevista da RDC 03	Lieve	Sollecito invio documentazione	Comunicazione di inibizione all'uso IGP PROSCIUTTO DI NORCIA per i lotti non documentati fino ad adeguamento

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					54						Mancata risposta entro 7 giorni dalla richiesta	Lieve	Comunicazione di inibizione all'uso IGP PROSCIUTTO DI NORCIA per i lotti non documentati fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare. In caso di riscontro in verifica ispettiva la non conformità è da intendersi grave e il prodotto non viene autorizzato all'immissione al consumo come IGP PROSCIUTTO DI NORCIA
stabilimenti di lavorazione (prosciuttifici)	riconoscimento iniziale	adeguatezza strutture ed impianti e ubicazione	possesso autorizzazioni previste dalla legislazione vigente adeguatezza strutture e zona di produzione conforme a quanto prescritto al par. 4.4 del RDC 03	Produrre specifica richiesta corredata da idonea documentazione	55	3A PTA accerta la completezza dell'istanza di riconoscimento compilata nell'apposita modulistica. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del numero di identificazione (N. Elenco), inserendo il prosciuttificio riconosciuto nell'elenco di cui allegato I al RDC 03. 3A PTA procede all'attribuzione del codice di identificazione mediante comunicazione scritta o pubblicazione, del numero di elenco attribuito	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione e/o inadeguatezza strutture		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione, completamento documentazione

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					56	Verificare zona di produzione	D	ad ogni ricons.	soggetti riconosciuti		ubicazione impianti fuori dalla zona indicata nel disciplinare		Diniego riconoscimento	
					57	controllo autorizzazione sanitaria/DIA/SCIA	D	ad ogni ricons.	soggetti riconosciuti		mancato invio della documentazione richiesta o autorizzazione revocata		sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					58	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons..	soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione della procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					59						inadeguatezza strutture impianti		diniego riconoscimento	richiesta adeguamento presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza strutture	variazioni dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale	comunicare le modifiche intervenute successivamente al primo riconoscimento	60	controllo documentale circa le modifiche dichiarate	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco completo prosciuttifici riconosciuti alla fine di ogni anno solare	mancata comunicazione	Grave	esclusione prodotto oggetto di mancata comunicazione dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
					61						Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					62	verifica ispettiva	I	ad ogni comunic..	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione entro 7 giorni	Verifica integrazione o completamento documentazione; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					63						mancata comunicazione e/o inadeguatezza struttura	Grave	esclusione del prodotto dalla filiera IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività	cessazione attività	comunicare cessazione attività a 3A PTA come previsto dal RDC 03	comunicare cessazione	64	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei prosciuttifici	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Per ogni singola consegna di cosce suine fresche ai fini della IGP, deve esistere la DCM copia NR o Riepilogo Allegato W correttamente compilati	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura	65	controllo idoneità documentazione fornitura	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		omissione dell'invio della copia della DCM copia NR o Riepilogo allegati W che accompagna la singola consegna di cosce suine fresche munite del timbro del macello	Grave	esclusione prodotto fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					66		D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		compilazione della DCM copia NR o del Riepilogo Allegati W in modo incompleto o non conforme	Grave	esclusione prodotto fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
			La fornitura delle cosce di suini da destinare alla produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP deve essere effettuata da soggetti regolarmente riconosciuti ed iscritti nei relativi elenchi gestiti dalla 3A PTA	accertarsi che la materia prima provenga da fornitori qualificati	67	verifica documentale al fine di accertare la provenienza della materia prima	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		materia prima non idonea alla produzione IGP PROSCIUTTO DI NORCIA	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
				verificare i requisiti di conformità delle cosce fresche in ingresso e registrare gli esiti di tali controlli sul registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA allegato J al RDC 03	68	controllo idoneità registrazione	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		incompleta o mancata compilazione del registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA delle attività	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
			Le cosce suine fresche devono recare il timbro identificativo del macello.	accertarsi della corretta identificazione della materia prima da parte del fornitore	69	Corrispondenza del timbro di identificazione al codice di riconoscimento indicato sulla DCM, corrispondenza tra gli estremi anagrafici del macello indicati sulla DCM/Allegato BB	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		assenza o illegibilità del timbro del macello/allevamento	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni (non applicabile verifica ispettiva supplementare)

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					70	e le informazioni contenute negli altri documenti di accompagnamento. Si accerta che il numero totale di cosce munite del timbro di identificazione coincida col numero delle stesse indicate sulla DCM/Allegato BB.					documentazione che accompagna la partita di cosce non conforme o che non consente la rintracciabilità della partita	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
			Coincidenza tra il numero di cosce fresche riportato nella DCM/Allegato BB e quello delle cosce fresche effettivamente consegnate	Accertarsi della corrispondenza tra il numero delle cosce riportato nella DCM/Allegato BB e quello delle cosce effettivamente consegnate	71	verificare che il numero totale delle cosce consegnate munite del timbro del macello coincida con il numero di cosce indicato nella DCM	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata corrispondenza tra il numero delle cosce suine fresche indicato sulla DCM/Allegati BB e quello indicato sui documenti di trasporto	Grave	esclusione prodotto in eccesso come da § 12.2	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			Le cosce suine fresche devono recare il tatuaggio di identificazione dell'allevamento d'origine con i requisiti di leggibilità previsti. Sulla DCM/Allegato BB devono essere indicati unicamente allevamenti riconosciuti	accertarsi della corretta identificazione della materia prima da parte del fornitore	72	Verifica dell'esistenza del tatuaggio dell'allevamento d'origine. Controllo della corrispondenza tra il codice del tatuaggio e quello indicato sulla Dichiarazione. Nel caso il tatuaggio risulti parzialmente leggibile, la verifica avviene in via induttiva previo riscontro (per esclusione) dell'esistenza di corrispondenti sigle/cifre nell'elenco.	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		impossibilità di identificare l'allevamento dal tatuaggio presente sulla coscia e/o mancata corrispondenza con quanto riportato nella documentazione o allevamenti non riconosciuti	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		conformità disciplinare	La fase di rifilatura delle cosce di suino qualora si renda necessario ed applicabile, deve essere effettuata in appositi ambienti tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e consiste nell'asportare grasso e cotenna procedendo a "squadro" con il piatto delle stesse. In tal modo la parte muscolosa oltre il "pallino" non deve superare 6 cm ed al prosciutto deve es-sere conferita la caratteristica forma a "pera".	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	73	verifica ispettiva, mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione in dotazione	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		rifilatura non conforme al disciplinare	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
			Le cosce suine devono essere conservate e stoccate in cella refrigerata tale da garantire una temperatura al cuore del prodotto compresa tra +1° C e +4° C ad una umidità relativa della cella del 70-90%	Registrare tale controllo nel Registro Temperatura/umidità Allegato K al RDC 03	74	Verifica Ispettiva	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		Temperatura e/o umidità diversa da quella prevista.	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					75		I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata compilazione del Registro Temperatura/umidità Allegato K al RDC 03	Grave	esclusione prodotto	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
					76						Incompleta compilazione del Registro Temperatura/umidità Allegato K al RDC 03 non tale da compromettere la verifica del requisito	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione o completamenti documentazione

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	Fasi di processo: omologazione delle cosce suine fresche	identificazione e rintracciabilità	Eseguita la rifilatura, qualora necessario, il Prosciuttificio, dopo aver selezionato dalla partita le cosce conformi ai requisiti specifici dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, procede alla loro identificazione attraverso l'apposizione sulla coscia di un timbro idoneo prescritto dalla vigente normativa.Tale timbro riporta: 1) il codice identificativo del prosciuttificio; 2) la data/codice numerico/lotto che identifica la partita di cosce destinate all'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.	identificare il prodotto semilavorato mediante timbratura secondo le modalità prescritte	77	controllo idoneità identificazione semilavorato	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		apposizione del timbro identificativo del prosciuttificio su cosce da destinare all'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA prive dei timbri identificativi del macello e dell'allevatore.	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			Il timbro deve essere apposto in modo tale da non sovrapporsi al timbro del macello ed al tatuaggio dell'allevamento d'origine, esso deve essere visibile in modo permanente e deve essere apposto prima della salatura	attenersi alle disposizioni	78	controllo corretta apposizione del timbro	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		Timbro apposto in modo tale da sovrapporsi al timbro del macello ed al tatuaggio dell'allevamento d'origine, e/o non visibile in modo permanente e/o apposto dopo la salatura	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio in accordo a quanto riportato in § 12.2	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
					79		I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		apposizione del timbro su cosce non accompagnate dalla DCM/Allegato BB	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
					80		I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		apposizione del timbro su un numero di cosce superiore a quello riportato sulla DCM/Allegato BB	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					81		I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		apposizione del timbro su cosce non conformi	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
			Compilazione del Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA Allegato J al RDC 03	compilare il Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA Allegato J al RDC 03 e registrare l'identificazione del semilavorato	82	controllo idoneità comunicazione	D/I	ad ogni comunic. 100%	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta compilazione del registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
					83		D/I	ad ogni comunic. 100%	soggetti riconosciuti		registrazione su modelli non conformi a quelli ufficiali	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			Il Prosciuttificio deve procedere alla registrazione delle quantità di cosce di suino o prosciutti acquistati non destinati alla produzione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e di quelli scartati.	attenersi alle disposizioni - mantenere a disposizione di 3A PTA le fatture di acquisto e le bolle di accompagnamento, compilare il registro ricevimento.	84	controllo corretta compilazione	D/I	ad ogni comunic. 100%	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta registrazione delle quantità di cosce di suino o prosciutti acquistati destinati alla produzione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e di quelli scartati tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica documentale
	Prima salatura	conformità disciplinare	Alla I salatura le cosce devono essere massaggiate mediante la spremitura dei vasi sanguigni e successivamente strofinate con sale umido e sale a secco e così messe a riposo per un periodo di 7 giorni ad una temperatura di + 1° C. + 4° C in funzione della pezzatura ed umidità relativa del 70 – 90%.	controllo modalità di lavorazione	85	verifica ispettiva annuale	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			compilazione dei registri previsti	compilare il Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA Allegato J al RDC 03 ed il Registro temperatura/umidità Allegato K al RDC 03	86	verifica ispettiva annuale ed alla marchiatura con acquisizione del registro	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		gestione non conforme delle registrazioni previsti	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
	Seconda salatura	conformità al disciplinare	Al termine del periodo di prima salatura si procede alla dissalatura, al lavaggio ed alla spremitura dei vasi san-guigni. La seconda salatura deve durare 14 – 18 giorni ad una temperatura di + 1° C - + 4° C ed umidità relativa 70 – 90%. Successivamente le cosce sono dissalate e poste a riposo per un periodo di 2, 5 mesi.	controllo modalità di lavorazione	87	verifica ispettiva annuale	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			compilazione dei registri previsti	compilare il Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e registro temperatura/umidità	88	verifica ispettiva annuale ed alla marchiatura con acquisizione del registro	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta compilazione dei registri	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	stagionatura	conformità al disciplinare	Prima di passare alla fase di stagionatura si deve procedere al lavaggio, all'asciugamento ed alla sugnatura che consiste nel rivestimento superficiale della polpa e delle screpolature con sugna. La successiva fase di stagionatura deve avvenire in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo – igrometrico. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione non può essere inferiore a 12 mesi	controllo modalità di lavorazione	89	verifica ispettiva annuale	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			Compilazione del Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA e registro temperatura/umidità	compilare registri previsti	90	verifica ispettiva annuale	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta compilazione delle registrazioni previste tale da pregiudicarne la verifica dei requisiti previsti	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio fino a risoluzione della NC	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare
					91						Incompleta compilazione delle registrazioni non tale da pregiudicarne la verifica dei requisiti previsti	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione o completamenti documentazione
	Prodotto finito	identificazione e rintracciabilità		identificare il prodotto finito mediante il timbro identificativo	92	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata identificazione della partita	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
		conformità disciplinare	Forma a "pera"	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	93	controllo alla marchiatura	I	10%	prodotto		i prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico qualitativa	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	
			Peso non inferiore a 8,5 kg	accertarsi che tutto il lotto da marchiare abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato"	94	controllo alla marchiatura	I	10%	prodotto		i prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico qualitativa	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	
			aspetto al taglio compatto di colore dal rosato al rosso	accertarsi che tutto il lotto da marchiare abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato	95	controllo alla marchiatura	I	10%	prodotto		i prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico qualitativa	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			profumo tipico leggermente speziato	accertarsi che tutto il lotto da marchiare abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato	96	controllo alla marchiatura	I	10%	prodotto		i prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico qualitativa	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	
			Sapore sapido, ma non salato.	accertarsi che tutto il lotto da marchiare abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato	97	controllo alla marchiatura	I	10%	prodotto		i prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico qualitativa	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	
			stagionatura minima 12 mesi dalla data della I salatura	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	98	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata registrazione dato	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	Marchiatura	conformità del lotto	Ogni singola partita di produzione deve aver rispettato completamente il processo produttivo previsto dal Disciplinare, ivi compresi i requisiti finali sopra citati. I prosciutti devono conservare il tatuaggio d'origine (apposto in allevamento sull'animale vivo per i prodotti facenti parte di altri circuiti DOP/IGP), il timbro identificativo del macello ed il numero della partita attribuito dal prosciuttificio.	accertarsi che tutto il lotto da marchiare abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto previsto dal disciplinare	99	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità del lotto	I	ad ogni verifica	prodotto		il lotto da marchiare non presenta i requisiti di conformità previsti dal disciplinare	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio e rafforzamento del campione come da § 13.3	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
			Tutti i prosciutti che compongono il lotto in esame devono aver compiuto il periodo di stagionatura previsti dal Disciplinare	accertarsi che tutto il lotto da marchiare rispetti il prescritto periodo di stagionatura.	100	Con apposite verifiche incrociate sulle registrazioni e i timbri delle partite, 3A PTA accerta che tutti i prosciutti del lotto in esame abbiano conseguito il periodo minimo di stagionatura previsto.	I	ad ogni verifica	prodotto		i prosciutti presentati per il controllo non hanno conseguito (superato) il periodo prescritto di stagionatura	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			Tutti i prosciutti che compongono il lotto in esame devono rispettare il parametro minimo di peso previsto dal disciplinare. Il peso non deve essere mai inferiore a kg 8,5.	Accertarsi che i prosciutti rispettino il parametro del peso previsto.	101	controllo alla marchiatura	I	10%	prodotto		i prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico qualitativa	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	
		apposizione del marchio di certificazione	Sui prosciutti interi di ogni lotto di produzione positivamente riscontrato viene apposto il contrassegno di certificazione della conformità della IGP, dal personale messo a disposizione dal prosciuttificio. Il marchio è detenuto unicamente dalla 3A PTA che ne regola l'attribuzione e l'applicazione	Apporre il marchio a fuoco	102	l'attività di controllo relativa all'apposizione del marchio	I	100	prodotto		assistenza organizzativa insufficiente per lo svolgimento delle operazioni di apposizione del contrassegno	Grave	interruzione attività di marchiatura a fuoco fino all'ottenimento della collaborazione del personale del prosciuttificio.	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
					103		I	100	prodotto		apposizione del contrassegno con risultati qualitativamente insufficienti	Lieve	Riapposizione di un ulteriore contrassegno	
				marchiare esclusivamente il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra	104	controllo idoneità autocertificazioni emesse	I	100	prodotto	Quantità immesse nel circuito per ciascun stabilimento	assenza o incompletezza delle dichiarazioni di conformità	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Iesclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco.	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
				utilizzare i marchi autorizzati e secondo le relative modalità prescritte e consentite	105	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		uso di marchi contraffatti	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. Esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di immissione al consumo come IGP.	comunicazione alle autorità competenti in materia,
			Compilazione del Registro magazzino Allegato L al RDC 03	compilare il Registro magazzino riportando tutti i dati di lavorazione del prosciuttificio dalla data di ingresso nella cella di stagionatura	106	verifica ispettiva annuale	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta compilazione del registro magazzino tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo. esclusione del prodotto non conforme dalla possibilità di marchiatura a fuoco in prosciuttificio	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni
				fino alla marchiatura e successiva commercializzazione	107						Incompleta compilazione del registro magazzino non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione o completamenti documentazione

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	vendita prodotto finito	identificazione e rintracciabilità	Compilazione del Registro scarico prodotto marchiato Allegato O al RDC 03	compilare il Registro scarico prodotto marchiato Allegato O al RDC 03 con i dati relativi all'identificazione dell'IGP PROSCIUTTO DI NORCIA marchiato in uscita dal prosciuttificio e la relativa destinazione	108	verifica ispettiva annuale	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta compilazione del registro scarico prodotto marchiato tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Registrazione della NC sul verbale di controllo.	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni e nuova verifica ispettiva
					109						Incompleta compilazione del registro scarico prodotto marchiato non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione o completamenti documentazione
Tutti i soggetti interessati	separazione spaziale o temporale	conformità durante i processi di lavorazione del prodotto	separazione spaziale o temporale durante i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta	nell'apposita autodichiarazione in caso di separazione spaziale identificare le linee di lavorazione degli impianti, i locali allo scopo utilizzati in caso di separazione temporale riportare le date e gli orari di lavorazione	110	controllo idoneità dati	D/I	ad ogni comuni. 100%	soggetti riconosciuti		carenza nella registrazione tale da compromettere la conformità al requisito previsto	Grave	Esclusione del prodotto non conforme fino a positiva risoluzione della non conformità	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
					111		D/I	ad ogni comuni. 100%	soggetti riconosciuti		carenza nella documentazione non tale da compromettere la conformità al requisito previsto	Lieve	richiesta integrazione documentale che non comporta l'esclusione del prodotto dal circuito IGP PROSCIUTTO DI NORCIA qualora vengano sanate le carenze documentali	richiamo scritto. Richiesta adeguamento alle prescrizioni ed invio della documentazione entro 7 giorni.

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	Il PROSCIUTTO DI NORCIA deve essere immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto. Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura "PROSCIUTTO DI NORCIA" apposto con marchiatura a fuoco. La designazione della indicazione geografica protetta "PROSCIUTTO DI NORCIA" deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Tali indicazioni sono abbinate al logo della denominazione al nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e la Dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n. 510/2006".	immettere in commercio solo prodotto che rispetta i requisiti previsti al paragrafo 15 del RDC 03	112	verificare correttezza del prodotto pronto per la commercializzazione	I	ad ogni verifica	prodotto		Prodotti non aventi i requisiti previsti	Grave	Esclusione del prodotto non conforme	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare

Soggetto (1)	Procedura o fase di processo (2)	Requisito (3)		Autocontrollo(4)	ID	Attività di controllo (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MiPAAF (7)	Non conformità (8)	Gravità della non conformità (9)	Trattamento della non conformità (10)	Azione correttiva (11)
		Categoria	Descrizione											
			E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui deriva il prodotto.	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	113	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	ad ogni verifica	soggetti riconosciuti		reperimento in uso di etichette o di altri sistemi di presentazione del prodotto iGP non conformi al disciplinare in vigore.	Grave	Esclusione del prodotto non conforme	richiamo scritto con richiesta adeguamento alle prescrizioni verifica ispettiva supplementare

Note	Argomento	Testo
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti potenzialmente presenti in una ipotetica filiera di produzione di carni trasformate, partendo dalla produzione primaria fino al soggetto produttore del prodotto finito certificato pronto per la commercializzazione.
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, semilavorati e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati". Per ogni requisito descritto riportare altresì il riferimento al §, della documentazione presentata al MIPAAF, nel quale è trattato.
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per tipologia di controllo s'intende una delle seguenti: -) con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale

Note	Argomento	Testo
		-) con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto
		-) con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Oltre ai documenti di seguito citati, ogni Organismo di controllo deve comunicare periodicamente al MIPAAF almeno:
		-) il numero complessivo dei controlli effettuati evidenziando quelli ispettivi, quelli analitici di prodotto e quelli solo documentali;
		-) per ciascun controllo indicare, in un quadro sinottico: il soggetto controllato, le attività produttive da esso svolte, la data del controllo, il tipo del controllo svolto, la descrizione sintetica dell'oggetto del controllo e la descrizione sintetica dell'esito del controllo.
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intendono le irregolarità che non ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità grave s'intendono le irregolarità che ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.).
		Nei casi in cui si adottino misure di esclusione del prodotto dal circuito tutelato è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano:
		a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive
		b) intensificazione temporanea dei controlli analitici
		c) intensificazione temporanea dei controlli documentali
		d) sessioni formative
		e) sospensione del soggetto controllato dal circuito (non di competenza di 3APTA)
		f) revoca del riconoscimento del soggetto controllato (non di competenza di 3APTA)
		Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità
		Nei casi in cui si adottino misure di sospensione o revoca è obbligatorio comunicare tali decisioni al MIPAAF
12	Generale per tutti gli Organismi di controlllo	S'intende la percentuale del controllo da svolgere con riferimento alla quantità di prodotto ricevuta/ottenuta da ciascun soggetto controllato.
13	Generale per tutti gli Organismi di controlllo	Le quantità dei suinetti possono essere espresse come stima delle potenzialità dell'allevamento. Per esempio stimati mediante la valutazione del numero delle scrofe produttive, dei posti parto, dei posti ingrasso, ecc.
14	Generale per tutti gli Organismi di controlllo	Gli allevamenti sono stati divisi in quattro categorie: di riproduzione,di riproduzione ed ingrasso, di fase intermedia e di ingrasso.

In caso di mancato adeguamento a fronte delle azioni correttive richieste riportate in colonna 11 è prevista una verifica ispettiva supplementare.

Allegato Z

Schema tipo dei flussi documentali IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

