PDC 03

STATO DELLE REVISIONI

Data	Revisione	Motivo della revisione
Maggio 2012	1	Emissione a fronte del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia IGP
Febbraio 2022	2	Emissione a fronte delle linee guida Mipaaf nota. 0075809 del 17/02/2022
Ottobre 2026	3	Emissione a fronte del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia IGP

Redatto	Verificato	Approvazione
Dr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza MASAF

INDICE

Indice ……
1.0 Scopo……
2.0 Soggetti……
2.1 Allevamento……
2.2 Macello……
2.3 Laboratorio di sezionamento……
2.4 Elaboratore/Prosciuttificio……
2.5 Stagionatore ……
2.6 Disossatore ……
2.7 Affettatore/Confezionatore……
2.8 Soggetti di filiera……
3.0 Riferimenti……
4.0 Abbreviazioni e Definizioni……
5.0 Requisiti di conformità……
6.0 Procedura di riconoscimento e recesso dal sistema di controllo……
6.1 Presentazione della domanda……
6.2 Verifica della richiesta di iscrizione……
6.3 Esecuzione della Verifica Ispettiva iniziale e inserimento in elenco……
6.4 Modifiche alle condizioni iniziali di riconoscimento, cessazione e dismissione……
7.0 Adempimenti generali osservati dagli operatori……
8.0 Allevamenti: adempimenti e autocontrollo……
8.1 Allevamenti di svezzamento/magronaggio e ingrasso……
8.2 Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti-Allegato AA……
8.3 Autodichiarazione Modello Autocertificativo allevamento -Allegato W……
8.4 Autocontrollo allevamenti di svezzamento/magronaggio……
8.5 Autocontrollo allevamenti di ingrasso……
9.0 Macelli: adempimenti e autocontrollo……
10.0 Laboratori di sezionamento: adempimenti e autocontrollo……
11.0 Stabilimento di lavorazione /Elaboratore o Prosciuttificio: adempimenti e autocontrollo……
11.1 Accettazione semilavorato – materia prima e omologazione delle cosce suine fresche……
11.2 Fasi di processo……
11.3 Gestione dei sigilli di inizio lavorazione……
12.0 Stabilimento di stagionatura- adempimenti e autocontrollo……
12.1 Accettazione e gestione del Prosciutto destinato alla marchiatura Prosciutto di Norcia IGP ……
13.0 Stabilimento di disossatura adempimento e autocontrollo……
13.1 Accettazione Prosciutto di Norcia IGP……
13.2 Fase di disosso……
14.0 Stabilimento di affettamento/confezionamento: adempimento e autocontrollo……
14.1 Accettazione Prosciutto di Norcia IGP disossato……
14.2 Attività di affettamento/confezionamento……
15.0 Verifica dei requisiti di conformità da parte di 3A PTA presso gli operatori……
15.1.1 Controlli di tipo documentale presso gli allevamenti……
15.1.2 Controlli di tipo ispettivo e prelievo presso gli allevamenti……
15.1.3 Procedure di gestione dei campioni……
15.2 Controlli a carico del macello……
15.3 Controlli a carico del laboratorio di sezionamento……
15.4 Controlli a carico dell'Elaboratore/Prosciuttificio……
15.4.1 Controlli alla marchiatura presso l'Elaboratore/Prosciuttificio……
15.5 Controlli a carico dello stabilimento di stagionatura ……
15.6 Controlli a carico dello stabilimento di disosso ……
15.7 Controlli a carico della stabilimento di Affettamento/Confezionamento……
16.0 Conservazione e gestione dei marchi e di altri dispositivi identificativi validati da 3A PTA……
17.0 Designazione e presentazione……
18.0 Gestione delle non conformità……
19.0 Reclami, ricorsi e contenziosi……
19.1 Reclami……
19.2 Ricorsi……

19.3 Contenziosi……
20.0 Consenso al subappalto e diritto di ricusazione……
21.0 Riservatezza……
22.0 Pubblicità e trasparenza……
23.0 Verifica delle etichette……
24.0 Allegati……

1.0 Scopo

Il presente documento (PDC 03), redatto sulla base di Regolamenti comunitari e normative nazionali, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con il marchio Indicazione Geografica Protetta "PROSCIUTTO DI NORCIA" ed è composto dal piano di controllo, dallo schema dei controlli e del tariffario.

l contenuti del disciplinare di produzione sono pubblicati nel sito del MASAF seguente indirizzo https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/serveblob.php/l/it/idpagina/3339. -

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP devono mettere in atto tutta una serie di attività di autocontrollo al fine di rispettare tutti i requisiti descritti nel Disciplinare di produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP ed alle prescrizioni del PDC 03 e assoggettarsi ai controlli documentali, ispettivi e analitici di 3A PTA.

3A PTA si avvale di sistemi informatici che consentono le registrazioni inerenti le lavorazioni del prodotto da parte degli Operatori, a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità dello stesso nella filiera.

2.0 Soggetti

In accordo allo Schema di riferimento del Masaf e al Disciplinare di produzione, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera del prosciutto controllato:

- Allevatori
- Macellatori
- Laboratorio di sezionamento
- Elaboratori/Prosciuttifici
- Stagionatori
- Disossatori
- Affettatori/Confezionatori

per i quali nel presente documento vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione della PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

2.1 Allevamenti

Struttura riconosciuta inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO DI NORCIA IGP nella quale si svolge attività di allevamento di suini in conformità all'Art. 3 del Disciplinare di produzione; consistente in un'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). Trattandosi di IG che non prevede limitazioni geografiche, le scrofaie non devono essere iscritte.

2.2 Macello

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua la macellazione dei suini conformi a quanto previsto all' Art. 3 del Disciplinare di produzione da destinare al PROSCIUTTO DI NORCIA IGP. Il Macello può anche effettuare attività di sezionamento ove si rifilano le cosce per la destinazione diretta ai Prosciuttifici.

2.3 Laboratorio di sezionamento

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

2.4 Elaboratore/Prosciuttificio

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, ubicato all'interno della zona di produzione di cui all'art. 2 del Disciplinare e conforme alla vigente normativa sanitaria, che effettua la elaborazione (lavorazione) e stagionatura dei prosciutti in conformità al disciplinare di produzione.

2.5 Stagionatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, ubicato all'interno della zona di produzione di cui all'art. 2 del Disciplinare e conforme alla vigente normativa sanitaria, che effettua esclusivamente la stagionatura del prosciutto atto a divenire Prosciutto di Norcia IGP in conformità al disciplinare di produzione; lo stagionatore può coincidere con il Prosciuttificio, in tal caso non è necessaria l'iscrizione come stagionatore

2.6 Disossatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua il disosso del prosciutto stagionato e marchiato come PROSCIUTTO DI NORCIA IGP ai fini dell'affettamento/confezionamento. Qualora il disossatore effettui esclusivamente attività di disosso al fine di produrre prosciutto disossato destinato direttamente alla commercializzazione tal quale, può operare al di fuori dei controlli e non essere iscritto nel relativo elenco. Nel caso in cui l'operatore sia iscritto come Affettatore/Confezionatore ed effettui anche il disosso, non è necessario che lo stesso operatore si iscriva in veste di Disossatore

2.7 Affettatore/Confezionatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua l'affettamento e confezionamento del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP in conformità al disciplinare di produzione.

2.8 Soggetto di filiera

Soggetti di cui ai paragrafi 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6, 2.7. Un soggetto può ricoprire anche più ruoli nella filiera.

3.0 RIFERIMENTI

- Decreto Mipaaf 8 maggio 2009 Relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse suine;
- Legge 96 art 27 del 4 giugno 2010 recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai Reg. CE 1234/2007 e 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine;
- D.lgs. n. 193/2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (GU n. 261 del 9-11-2007 -Suppl. Ordinario n.228);
- Lgs. 30/12/1992, n. 534: "Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini";
- Decisione della Commissione europea 2001/468/CE del 8 giugno 2001: relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia;
- 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;
- D.lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004: Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017;
- 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, così come modificato dalla legge 21/04/2026 n. 75.
- 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;
- Nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- DECRETO 21 luglio 2011 recante "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come IGP o IGP";
- Linee Guida –Piano dei Controlli della Filiera Suinicola a IG – Allevamenti – Macellatori – Sezionatori;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 nella versione corrente "requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065: nella versione corrente "requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto;
- Comunicazione MASAF -ICQRF - Prot. Uscita N.0166361 del 20/03/2023 relativa alla etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero;
- Reg UE 1143/2024 - REGOLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- Circolare MASAF N.0110473 del 06/03/2026 relativa all'obbligo di indicazione del nome del produttore o dell'operatore nell'etichettatura dei prodotti agricoli DOP e IGP – Art. 37, par. 5, regolamento (UE) 2024/1143;
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2025/26 DELLA COMMISSIONE del 30 ottobre 2024 che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

4.0 ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

Richiedente: si definisce Richiedente il Prosciuttificio che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per produrre il PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.4 e 2.5 del presente documento;

Operatore: Soggetto inserito nel circuito tutelato della IGP, per le specifiche attività svolte;

Zona di produzione come da Art. 2 del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia IGP;

Marchiatura atto identificativo della conformità del prosciutto che prevede l'apposizione del contrassegno, costituiti da un logo recante la dicitura "PROSCIUTTO DI NORCIA IGP";

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 il PROSCIUTTO DI NORCIA IGP;

Controllo: ogni tipologia di verifica (ispettiva, documentale e analitica);

Controllo ordinario: controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di operatori. Il campione è determinato dalle percentuali previste nello schema dei controlli**;**

Controllo supplementare: controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli;

Controllo ispettivo: controllo effettuato dal Valutatore di 3A PTA presso la sede operativa del soggetto iscritto al fine di verificare, con riferimento all'attività svolta, il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione, il mantenimento dei requisiti necessari all'inserimento nel sistema di controllo;

Controllo documentale: verifica della documentazione prevista nel presente documento, che può essere svolta sia presso il soggetto iscritto sia presso la sede di 3A PTA. Tale controllo può essere svolto anche mediante sistemi informatici;

Documento di trasporto: documento, cartaceo o informatico, che accompagna la merce (suini/carne suina/prosciutti) che riporta tutte le indicazioni utili ai fini della tracciabilità e della idoneità della merce che accompagna.

IG: Indicazione Geografica. Include le tipologie di denominazioni DOP e IGP;

Autorità di vigilanza MASAF E REGIONE UMBRIA;

BDN: Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica;

BDV: Banca dati Vigilanza, istituita dal MIPAAF con dm 271 DEL 12 Marzo 2015;

CDC: Comitato di certificazione di 3A PTA che delibera in merito alla certificazione**;**

PDC: Piano dei Controlli (costituito dal PDC 03 specifico del PROSCIUTTO DI NORCIA, dallo schema dei controlli e tariffario);

Partita insieme quantificato e identificato di cosce suine destinate alla produzione di prosciutti identificati con l'indicazione geografica protetta PROSCIUTTO DI NORCIA;

Lotto: insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata e confezionata in circostanze praticamente identiche;

Prosciutto La parte posteriore (caudale) della mezzena, comprendente le ossa, la cotenna o il lardo. La coscia è separata dal resto della mezzena in modo da comprendere al massimo l'ultima vertebra lombare;

Contrassegno di conformità: elemento identificativo apposto a fuoco al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano i requisiti prescritti nel Disciplinare. L'apposizione a fuoco è consentita anche con timbratrici dotate di timbri con resistenza elettrica riscaldante, utilizzate ai fini di sicurezza su luoghi di lavoro;

Dispositivo identificativo: elemento identificativo validato da 3APTA della conformità del Prosciutto di Norcia IGP impiegabile in associazione e/o in sostituzione del contrassegno di conformità;

Smarchiatura: atto che prevede l'asportazione sia della cotenna del prosciutto riportante il contrassegno PROSCIUTTO DI NORCIA IGP sia del sigillo metallico o altro dispositivo validato da 3APTA. Le modalità di smarchiatura

possono avvenire solo in conformità al dm del 21 luglio 2011 recante "modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come IGP o IGP";

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;

Tracciabilità di filiera: capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera**;**

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);

Non conformità: mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare;

NCL – Non conformità lievi – mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare che non pregiudica la certificabilità del prodotto;

NCG – Non conformità gravi – mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare che pregiudica la certificabilità del prodotto;

TIM (Timbro di identificazione del Macello);

Tariffario: stabilisce le tariffe per il servizio di controllo e certificazione a carico degli operatori;

Reclamo: comunicazione con la quale l'operatore manifesta all'OdC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolto;

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede all'OdC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti;

VRP: incaricato dell'OdC che, valutati i risultati dei controlli analitici relativi al mangime riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi, emette un Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i;

MCR: misure di controllo rinforzato, attività di controllo specifica svolta a seguito di non conformità costituita da uno o più controlli supplementari svolta fino al ripristino delle condizioni di conformità;

ODC Terzo: organismo accreditato con il quale 3A PTA ha in essere un accordo, approvato dal Masaf, per la valutazione di conformità prodromica alla certificazione della IGP in questione;

MASAF: Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste;

CT: Consorzio di Tutela del Prosciutto di Norcia riconosciuto con decreto pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 193 del 18 agosto 2004;

Portale Prosciutto di Norcia (PPN): programma informatico che consente la gestione dei dati e la tracciabilità del prodotto destinato alla certificazione Prosciutto di Norcia IGP e del prodotto già certificato.

Documento di Omologazione: documento con cui il Prosciuttificio attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali ha apposto il sigillo di omologazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso.

Lotto omologato: insieme di cosce omologate dal Prosciuttificio a seguito dell'apposizione del sigillo di omologazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso relativamente ad un singolo lotto di cosce fresche ricevute.

Omologazione: apposizione del sigillo di omologazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso sulle cosce fresche, prima della prima salatura, ritenute idonee alla IGP;

Mese di Omologazione: mese di inizio lavorazione (mese di salatura) delle cosce in Prosciuttificio indicato nel sigillo di Omologazione (o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso) assieme all'anno.

Sigillo di Omologazione: piastrina circolare in acciaio inox o altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso, da apporre sulle cosce fresche prima della prima salatura in Prosciuttificio e ritenute idonee alla IGP, che presenta le caratteristiche specificate nel Disciplinare di produzione.

5.0 REQUISITI DI CONFORMITA'

Tali requisiti di conformità intervengono in momenti precisi della filiera produttiva del Prosciutto di Norcia IGP ed hanno carattere di obbligatorietà. L'elenco completo dei requisiti individuati per fase di processo è il seguente:

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
PRIMARIA Nascita e Allevamento dei capi	♦ Nascita e allevamento dell'animale: rif. Art. 3 del Disciplinare. Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini. ♦ Allevamenti assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA; le scrofaie non devono essere iscritte
	♦ Razze ammesse e vietate Rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione.
PRIMARIA Alimentazione	♦ Alimentazione dei suini e % degli alimenti ammessi: Rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione
PRIMARIA Età alla macellazione	♦ Rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione
TRASFORMAZIONE Verifica Razze Ammesse e Vietate, esclusione verri e scrofe e carcasse caratterizzate da miopatie o postumi di processi flogistici e traumatici	♦ Rif. Art. 3 del Disciplinare.
TRASFORMAZIONE Verifica età e peso medio della partita alla macellazione	♦ Rif. Art. 3 del Disciplinare
TRASFORMAZIONE Classificazione e conformazione delle carcasse	♦ Rif. Art. 3 del Disciplinare
TRASFORMAZIONE Caratteristiche delle cosce fresche	♦ Rif. Art. 4 del Disciplinare
TRASFORMAZIONE Refrigerazione e rifilatura delle cosce **ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO** Zona di produzione	♦ Rif. Art. 4 del Disciplinare ♦ Rif. art. 2 del Disciplinare
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Apposizione del sigillo di inizio lavorazione (o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso) e lavorazione in fasi	♦ Rif. Art. 4 del Disciplinare

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Utilizzo degli ingredienti in lavorazione	♦ Rif. Art. 4 del Disciplinare
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Caratteristiche fisiche e organolettiche	♦ Rif. Art. 6 del Disciplinare
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Apposizione del contrassegno di conformità e/o del Dispositivo identificativo	♦ . Rif. Art. 8 del Disciplinare
DESIGNAZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEL PROSCIUTTO Etichettatura	♦ Rif. Art. 8 del Disciplinare ♦ Presenza in etichetta della dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero Competente" secondo le disposizioni del MASAF
DESIGNAZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEL PROSCIUTTO Tipologia di prodotto immesso al consumo	♦ Rif. Art. 8 del Disciplinare

Per lo svolgimento dei controlli 3A PTA, può avvalersi, ai sensi dell'articolo 14, comma 3, della legge 526/1999, sotto la propria responsabilità, di un OdC terzo in possesso dei requisiti di cui al comma 2 del già menzionato articolo, purché le relative attività, indicate nei relativi Piani di controllo, siano svolte in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 e subordinatamente all'approvazione del Masaf di apposita convenzione che ne disciplina le modalità.

Nel caso di cui sopra, è consentita l'interoperabilità tra i sistemi informatici utilizzati dagli OdC autorizzati per le filiere che presentano sovrapposizione di alcune fasi del processo produttivo e l'interconnessione con altre banche dati pubbliche (es. BDN e RIFT).

6.0 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

6.1 Presentazione della domanda

Tutti i soggetti di cui ai punti 2.1, 2.2; 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, del presente documento che intendono aderire al circuito di qualità tutelata del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP devono essere noti e pertanto comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato nelle relative Richieste di iscrizione, di seguito riepilogate

	Soggetto	Allegato da compilare	Documenti da allegare alla domanda
1	Allevamento	Allegato 1	copia del documento di identificazione del soggetto che effettua la richiesta in corso di validità, copia del certificato di iscrizione alla CCIAA, copia del rilascio del numero di approvazione ai sensi del D.lgs. 853/04 (Bollo CE), ove applicabile
2	Macello	Allegato 2	
3	Laboratorio di sezionamento	Allegato 3	
4	Elaboratore o Prosciuttificio	Allegato 4	
5	Stagionatore	Allegato 5	
6	Disossatori (ove applicabile)	Allegato 6	
7	Affettatore-Confezionatore	Allegato 7	

Nel caso in cui lo Stagionatore sia anche Prosciuttificio è sufficiente la sola adesione in qualità di Prosciuttificio.
Le richieste di iscrizione devono essere compilate nella modalità cartacea, datate e sottoscritte, e/o nella modalità informatica nel portale PPN, nei campi previsti secondo le indicazioni ivi fornite.
Le richieste possono essere inoltrate anche attraverso il Consorzio di Tutela riconosciuto.
La domanda riporta dichiarazioni inerenti agli obblighi del soggetto al rispetto dei contenuti del Disciplinare di produzione in vigore, del presente Piano di controllo e Tariffario, così come della normativa di riferimento.
Le dichiarazioni riportate nelle domande sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.
Il soggetto può presentare, con un'unica istanza di riconoscimento, richiesta di adesione ad una pluralità di IG qualora in possesso dei requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione. 3A PTA, qualora possibile e anche avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informatici, inoltra la predetta richiesta agli OdC autorizzati alle IG richieste dall'operatore.
3A PTA, dopo aver valutato la richiesta, comunica al soggetto interessato l'accoglimento o il rigetto dell'istanza esclusivamente per la IG di competenza.
Trattandosi di una IG che non prevede limitazione geografica all'origine dei suini non è necessaria l'iscrizione per le sole scrofaie. Queste sono esentate dall'iscrizione esclusivamente se le condizioni seguenti siano entrambe soddisfatte:
1) le evidenze relative alla conformità genetica dei lattoni al disciplinare di produzione della Prosciutto di Norcia IGP vengano fornite agli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e di ingrasso con la documentazione di accompagnamento e sanitaria dei lattoni, come successivamente specificato;
2) Conformità rispetto alle Razze ammesse e vietate come da Art. 3 del Disciplinare di produzione;

6.2 Verifica della Richiesta di Iscrizione

Verificata la completezza e la congruità delle Richieste di iscrizione 3A PTA, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di registrazione a protocollo interno ufficiale di 3A PTA procede nei seguenti modi:

CASO 1) valida la richiesta di iscrizione e quindi procede con l'iter di riconoscimento stabilendo la data della Verifica Ispettiva Iniziale, che deve essere effettuata entro 30 giorni dalla data di registrazione di protocollo di ingresso della pratica.

CASO 2) Viene richiesta formalmente una integrazione documentale alla domanda fornita qualora incompleta o inesatta o carente dei requisiti necessari. Solo a seguito della ricezione della necessaria integrazione documentale, e a sua positiva valutazione, 3A PTA procede con l'iter di riconoscimento come sopra.

6.3 Esecuzione della Verifica Ispettiva Iniziale e Inserimento in Elenco

In accordo alle proprie procedure interne, 3A PTA pianificata una Verifica Ispettiva Iniziale il cui esito CONFORME può consentire la delibera di riconoscimento e quindi l'inserimento nel rispettivo Elenco. All'operatore sarà attribuito il numero di iscrizione nel relativo Elenco.

3A PTA provvede infine all'invio della comunicazione del riconoscimento e del numero di identificazione attribuito.

Qualora, a seguito della verifica Ispettiva iniziale, emergano situazioni di non conformità così come previste dallo Schema dei controlli che impediscano il riconoscimento iniziale, viene deliberato al Soggetto di filiera che effettua la richiesta il diniego del riconoscimento.

Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, 3A PTA anche avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informatici, comunica l'inserimento in elenco del soggetto riconosciuto all'OdC terzo.

6.4 Modifiche alle condizioni iniziali di riconoscimento, cessazione e dismissione

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA **entro 10 giorni** lavorativi dal loro verificarsi, che opererà secondo il seguente schema:

Tipologia di modifica pervenuta	Azione richiesta al Soggetto che effettua la richiesta	Azione eseguita da 3A PTA
Modifica dei soli dati anagrafici (variazione della ragione sociale)	Nuova richiesta di iscrizione, tariffario, certificato di iscrizione alla CCIAA	In assenza di non conformità aperta: Controllo di tipo documentale della documentazione pervenuta e inserimento nel relativo Elenco. In presenza di non conformità aperte 3A PTA effettua, secondo quanto previsto nello schema dei controlli, una verifica ispettiva al fine della sua risoluzione; la gestione è a carico della nuova azienda. In tutti i casi viene mantenuto il precedente numero di identificazione attribuito
Modifica dei dati anagrafici e della titolarità dell'azienda		
Modifica dei dati anagrafici e fiscali e della titolarità dell'azienda		
Comunicazione inerente allo spostamento della sede operativa		Nuovo iter di riconoscimento

L'operatore rimane inserito all'interno del sistema dei controlli fino a formale disdetta comunicata a 3A-PTA. L'operatore attraverso il pagamento della quota annuale così come prevista dal Tariffario PDC 03 conferma l'adesione al circuito.

Ai sensi del Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297, come modificato dall'articolo 7 della Legge 21 aprile 2026, n. 75, l'eventuale inosservanza degli obblighi previsti dal tariffario comporterà l'attivazione, da parte di 3APTA, delle procedure formali di diffida e l'eventuale adozione di ogni ulteriore misura prevista dalla normativa vigente.

Nel caso di cessazione dell'attività, il soggetto deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco.

In ogni caso a seguito della verificata chiusura dell'azienda (ad. esempio per l'allevamento tramite BDN), 3A PTA provvederà comunque a cancellare l'allevamento cessato dal relativo Elenco.

La cessazione di un'azienda può essere registrata da parte di 3A PTA anche a seguito di acquisizione di documentazione ufficiale fornita da parte delle Autorità Competenti (ASL, Agenzia delle Entrate, ecc. ecc.) o da sopralluogo di 3A-PTA che ne evidenzi in modo inequivocabile la cessazione dell'attività. Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

3A PTA sottopone periodicamente alla valutazione del CDC la disattivazione della posizione anagrafica del Soggetto inserito, nel caso in cui abbia provveduto alla verifica (diretta o documentale) della chiusura dell'azienda, oppure a seguito di dichiarato fallimento.

La cancellazione dagli elenchi:

- Vieta ai soggetti oggetto di cancellazione di utilizzare il prodotto oggetto di certificazione a partire dalla data di cancellazione comunicata da 3A PTA;
- Obbliga a sospendere l'utilizzo delle etichette e di tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti al PROSCIUTTO DI NORCIA IGP;
- Vieta l'utilizzo dei marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza;
- Obbligo di restituire a 3A PTA entro 30 gg dalla data di cancellazione i TIM consegnati al macello;

Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, 3A PTA anche avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informatici, comunica la cancellazione dall'elenco del soggetto all'OdC terzo.

7.0 Adempimenti generali osservati dagli operatori

Gli operatori riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della IGP sono tenuti a:

- mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi verificati in sede di verifica ispettiva iniziale, con particolare riferimento alla autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli allevamenti e presso i macellatori;

- eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare di produzione;
- adempiere agli obblighi previsti dal presente PDC 03 e dal Disciplinare di produzione in vigore;
- registrare e redigere correttamente la documentazione prevista anche attraverso l'utilizzo del portale PPN, nel quale ogni operatore riconosciuto deve operare per garantire la tracciabilità del prodotto nella filiera. In casi di malfunzionamento del sistema informatico l'Operatore è tenuto alla redazione della documentazione prevista utilizzando il formato cartaceo, da richiedere a 3A PTA.
- consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, la verifica da parte di 3A PTA volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.
  Le verifiche potranno essere eseguite nelle seguenti modalità:
  a) verifica con preavviso;
  b) verifica senza preavviso;
  c) verifica con preavviso in modalità "da remoto";
  d) verifica alla marchiatura;
  e) verifica all'affettamento;
- autorizzare l'accesso presso il proprio insediamento produttivo al personale incaricato da 3A PTA, agli incaricati delle autorità responsabili dell'Accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- tenere registrazione dei reclami pervenuti e delle relative azioni correttive adottate;
- tenere registrazione delle non conformità rilevate e fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme sia escluso dalla IGP;
- mantenere separate spazialmente o temporalmente le produzioni generiche da quelle a IGP;
- compilare, gestire e archiviare la documentazione prevista dal presente PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di 3A PTA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- conservare tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- accertare la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione e dal PDC e fornire evidenza oggettiva (e stampe di registrazioni) a 3A PTA su richiesta delle attività svolte in autocontrollo, che evidenzino il rispetto dei requisiti di conformità previsti, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la gestione della taratura (sia interna che esterna) e darne evidenza a 3A PTA durante i controlli;
- restituire, in caso di dismissione o recesso dal circuito di qualità tutelata le dotazioni ricevute per operare ai fini del presente PDC. Qualora l'operatore non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, 3A PTA invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci (10) giorni lavorativi, 3A PTA entro trenta (30) giorni lavorativi si reca presso l'operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- denunciare immediatamente lo smarrimento e il furto delle dotazioni alle forze dell'ordine e ad inviare a 3A PTA la corrispondente documentazione;
- Nel caso di adesione ad altre IGP, ad utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche previste dai rispettivi PDC;
- verificare sempre che l'operatore che fornisce prodotto destinato alla IGP sia regolarmente inserito negli elenchi tenuti da 3A PTA;
- Mettere a disposizione di 3APTA tutta la documentazione inerente (registrazioni, ddt di ingresso, ddt di uscita) relativamente al Prosciutto di Norcia IGP nel corso dei controlli previsti.

8.0 ALLEVAMENTI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

8.1 Allevamenti di Svezzamento /Magronaggio e ingrasso

I suinetti devono essere allevati presso il sito indicato nella richiesta di iscrizione all'elenco Allevatori Allegato 1 e riconosciuto da 3A PTA.

È responsabilità dell'allevamento di fase intermedia/magronaggio e ingrasso, chiedere ai fornitori di lattoni/suinetti l'evidenza della conformità all' Art. 3 del Disciplinare di produzione della PROSCIUTTO DI NORCIA IGP attraverso i seguenti documenti:

a) documentazione ufficiale di ingresso (mod. INTRA + CMR) che riporta la specie, sempre accompagnata o dalla razza dei suinetti trasferiti o dalla specifica "incrocio, ibrido" e analoghe traduzioni nella lingua di provenienza (ad esempio "Crossbreeding", "Hybrid Pigs" ecc. ecc.);
b) documentazione attestante il trasferimento (ddt/fatture/documentazione analoga);

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e ingrasso, a conclusione dell'iter di inserimento in Elenco effettuato da 3A PTA, ricevono i documenti che seguono e provvedono alla compilazione, anche attraverso il portale PPN dei seguenti documenti di tracciabilità obbligatori:

- "**Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti**" **(Allegato 8 modulo AA, da ora Allegato AA), per la tracciabilità in ingresso in allevamento**. I supporti per il rilascio dei modelli Allegati AA cartacei o informatizzati sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di 3A PTA e devono essere compilati da parte dell'allevatore;
- **Modello Autocertificativo Allevamento" (Allegato 9 modulo W, da ora allegato W), per la tracciabilità in uscita dall'allevamento**. I supporti per il rilascio dei modelli **Allegato W** cartacei o informatizzati sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di 3A PTA e devono essere compilati da parte dell'allevatore.

Le richieste di ulteriori assegnazioni di supporti per il rilascio degli Allegati AA e W cartacei successive alla prima, vanno presentate a 3A PTA per iscritto e da 3A PTA soddisfatte. 3A PTA conserva registrazione delle singole assegnazioni.

L'allegato AA deve essere compilato dal responsabile del primo allevamento di magronaggio/ingrasso al ricevimento dei suinetti dall'allevamento di nascita esentato dall'iscrizione.

L'allegato W deve essere compilato a cura del responsabile dell'allevamento di magronaggio/ingrasso ad ogni singola spedizione di suini trasferiti nell'ambito della medesima impresa, tra allevamenti di fase intermedia (magronaggio), allevamenti di ingrasso e/o avviati alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare.

Entrambi i documenti devono essere correlati alle copie della documentazione ufficiale (copia del modello MOD. 4 e/o copia dei modelli ufficiali di ingresso quali, ad es., INTRA/CMR). Tale documentazione deve essere resa disponibile a 3A PTA nel corso dei controlli applicabili.

In caso di errore materiale nella compilazione dell'Allegato AA e/o W, l'allevatore ha tempo 24 ore per procedere alla modifica del documento registrato nel Portale PPN; trascorso tale termine la richiesta di modifica deve essere formalmente presentata a 3A PTA che valuterà la richiesta e procederà alla eventuale modifica.

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

8.2 Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti – Allegato AA

L'allegato AA cartaceo correttamente compilato in tutte le parti viene rilasciato in duplice copia, e:

- una copia accompagna i suini fino al macello di destinazione;
- una copia è trattenuta e conservata dall'allevatore/i per 5 anni e messa a disposizione dei controlli da parte dell'Organismo di controllo e delle Autorità competenti; nel caso in cui la conservazione avvenga in modo diverso, deve esserne data formale e preventiva comunicazione scritta a 3A PTA.

L'Allegato AA su supporto informatico viene emesso in ordine progressivo dal portale PPN mentre il supporto cartaceo viene rilasciato da 3A PTA in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.

L'impiego di suini trasferiti a qualsiasi titolo ad altro allevamento/macello privi del corrispondente Allegato AA inibisce la relativa utilizzazione ai fini della IGP Prosciutto di Norcia.

8.3 Autodichiarazione Modello Autocertificativo Allevamento - Allegato W

Ogni singola spedizione di suini tra allevamenti di fase intermedia (magronaggio), allevamenti di ingrasso, nonché trasferimenti nell'ambito della medesima impresa e successivamente alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare, deve essere documentata con emissione del Modello Autocertificativo Allevamento (Allegato W).

Nel modello W devono essere richiamati in elenco tutti gli allegati AA che hanno concorso a formare la partita di suini, riportandone gli estremi.

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.

Con la corretta compilazione dell'Allegato W il responsabile dell'allevamento 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.

Inoltre, per la relativa compilazione cartacea/ informatica:

a) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante, il quale riceve da 3APTA i documenti cartacei o le chiavi di accesso al portale PPN (ID Utente e password) per poter gestire compilazione ed emissione degli allegati previsti per l'allevamento;
b) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati all'allevamento/macello e rispondenti ai requisiti del Disciplinare di produzione e corrispondere a quanto in Ddt e nella documentazione ufficiale (Mod. 4);
c) l'allevamento di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente riceve la partita di suini. La sede dell'allevamento deve corrispondere al codice USL e all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto da 3A PTA per i fini del Disciplinare di produzione e i trasferimenti devono essere registrati secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia;
d) 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 di produzione e al relativo bollo CE;
e) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;
f) la data deve coincidere con quella indicata sui documenti di accompagnamento all'allevamento/ macello;
g) il timbro dell'azienda deve essere apposto in maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.

I supporti informatizzati dell'Allegato W vengono emessi in ordine progressivo al portale PPN mentre il supporto cartaceo viene rilasciato da 3A PTA in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.

Gli allegati W compilati, accompagnano le movimentazioni dei suini all'allevamento/macello di destinazione, assieme alla documentazione ufficiale e la copia cartacea deve essere conservata presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo ed eventuali siti successivi per 5 anni.

La copia cartacea dell'Allegato W deve essere sempre accompagnata dal/i relativi allegato/i AA. mentre la copia trattenuta dall'allevatore deve essere messa a disposizione di 3A PTA

8.4 Autocontrollo Allevamenti di Svezzamento /Magronaggio

Il responsabile dell'allevamento di svezzamento/magronaggio deve provvedere in autocontrollo a:

1) Alimentazione: attenersi a quanto prescritto all'art. 3 (tabella delle materie prime ammesse del Disciplinare di produzione);
2) Conservare la documentazione relativa ai cartellini forniti dai mangimifici, i Ddt di acquisto degli alimenti utilizzati e il piano e la dichiarazione della razione somministrata;
3) Benessere animale: attenersi alle vigenti disposizioni in materia;
4) In caso di ingresso di suini: Verifica della presenza dei documenti di accompagnamento come da disposizioni cogenti, riportanti i seguenti dati: numero dei suini in ingresso, allevamento di nascita, mittente, destinatario, dichiarazione di conformità della razza /tipo genetico;
5) In caso di nascita di suini all'interno del sito di allevamento: documentazione attestante la tracciabilità dei suini;

6) Utilizzo del registro aziendale con annotazione in ordine cronologico dei suini in ingresso e in uscita, dei suini presenti in azienda impiegabili per la IGP;
7) In caso di attività promiscue (allevamento di suini destinati alla IGP e non) l'allevatore deve adottare misure gestionali che assicurino adeguate condizioni di identificazione, tracciabilità e rintracciabilità assicurando la separazione temporale o fisica dei suini utilizzabili ai fini della IGP rispetto agli altri, anche in sede di trasporto;
8) Archiviazione corretta dei ddt di ingresso e di uscita dei suini con verifica anche indiretta del peso;
9) Archiviazione dell'eventuale copia cartacea corretta degli allegati AA e degli allegati W per 5 anni.

8.5 Autocontrollo Allevamenti di Ingrasso

Il responsabile dell'allevamento di ingrasso deve provvedere in autocontrollo a:

1) Alimentazione: attenersi a quanto prescritto all'art. 3 (tabella delle materie prime ammesse)
2) Benessere animale: attenersi alle vigenti disposizioni in materia;
3) Verifica della presenza dei documenti di accompagnamento come da disposizioni cogenti, riportanti i seguenti dati: numero dei suini in ingresso, allevamento di svezzamento/magronaggio, mittente, destinatario, razza /tipo genetico;
4) In caso di nascita di suini all'interno del sito di allevamento: documentazione attestante la tracciabilità dei suini;
5) Utilizzo del registro aziendale con annotazione in ordine cronologico dei suini in ingresso e in uscita, dei suini presenti in azienda impiegabili per la IGP;
6) In caso di attività promiscue (allevamento di suini destinati alla IGP e non) l'allevatore deve adottare misure gestionali che assicurino adeguate condizioni di identificazione, tracciabilità e rintracciabilità assicurando la separazione temporale o fisica dei suini utilizzabili ai fini della IGP rispetto agli altri, anche in sede di trasporto;
7) Archiviazione corretta dei ddt di ingresso e di uscita dei suini con verifica anche indiretta del peso per almeno 5 anni;
8) Archiviazione dell'eventuale copia cartacea corretta degli allegati AA e degli allegati W per 5 anni.

Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile gestire i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento.

9.0 MACELLI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Il Macello può ricevere – con lo stesso mezzo di trasporto - i suini secondo le due seguenti modalità:

1. esclusivamente suini destinati alla IGP e dichiarati conformi per tutti i requisiti disciplinati alla IGP;

2. suini destinati alla IGP e suini non destinati alla IGP a condizione che gli animali non IGP siano identificati dall'allevatore mediante tecniche ritenute più opportune e trasportati segregati dal resto dei suini.

Il Macello deve, per ogni singola partita di suini in entrata:

- verificare che la materia prima suini destinata alla produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP sia conforme ai requisiti previsti all'Art. 3 del Disciplinare di produzione; per questo il macello si assicura che l'allevatore che fornisce i suini abbia correttamente compilato e caricato nel portale PPN i documenti previsti (allegati AA e W) o redatto i moduli cartacei; i documenti riportano la conformità della partita dei suini ai requisiti previsti all'Art. 3 del Disciplinare di produzione in merito anche a età, razza, nati allevati in ambito comunitario nonché la rintracciabilità/tracciabilità della materia prima. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile l'accettazione del/i documento/i previsto per altra IG purché consenta la verifica dei requisiti previsti;
- accertare, nel caso di partite di suini promiscue, che nel DDT sia riportato il numero di suini idonei e non alla IGP dichiarati dall'allevatore e verificare che, anche in fase di trasporto, i suini non idonei siano stati identificati e separati dai suini destinati alla IG mediante tecniche ritenute più opportune;
- verificare che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nel DDT. Se il numero NON coincide, deve trasmettere una segnalazione all'allevamento per la sua revisione;

• verificare che i suini siano avviati alla macellazione non prima che siano trascorsi 215 giorni e non dopo che siano trascorsi 450 giorni dalla nascita, anche attraverso il controllo documentale degli allegati AA e W dove l'allevatore deve indicare il giorno di nascita del lotto di suini consegnati.
Nel caso la partita sia composta da più giorni di nascita, nell'allegato W l'allevatore può riportare il numero di suini riconducibili ad ogni singolo giorno di nascita;
• Nel caso di irregolarità tali da pregiudicare la tracciabilità e certificabilità dei suini, il Macello non può accettare la partita di suini in entrata al macello ai fini della IGP;
• rispetto al numero di suini consegnati il macello deve registrare, nell'Allegato BB, il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della IGP;
• assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
• assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
• escludere, dalla macellazione ai fini della IGP, verri e scrofe;
• registrare il numero dei suini conformi effettivamente macellati nella giornata ai fini della IGP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per non conformità riscontrata;
• garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera); a questo segue un apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria;
• Provvedere alla classificazione delle carcasse e utilizzare ai fini della IGP solo carcasse classificate HE-HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere E-U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata;
• registrare al momento della macellazione il peso delle singole carcasse che deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 110.1 e 180 Kg;
• Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile utilizzare il documento previsto per altra IG purché consenta la verifica dei requisiti previsti;
• escludere dalla macellazione ai fini della IGP i suini o le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto dai rispettivi organi di controllo o quando il Macello stesso ne ravvisi la necessità.
Sulle carcasse idonee alla produzione della IGP, il Macello:
• deve apporre sulla cotenna della singola coscia una marcatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica in modo univoco il lotto di macellazione della singola partita di suini macellata. La marcatura deve essere chiara e ben leggibile;
• deve apporre sulla cotenna della singola coscia risultata conforme ai fini della IGP il TIM precedentemente richiesto e fornito da 3A PTA. Il TIM è costituito dalla sigla fissa PN e da una sigla mobile comprendente due numeri che identificano il macello iscritto in elenco. 3A PTA gestisce la registrazione del carico/consegna dei TIM ai vari macelli e ne cura l'aggiornamento. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile apporre il TIM relativo ad altra IG; il TIM deve essere apposto in modo tale da rimanere ben visibile nella coscia destinata al prosciuttificio.
•conservare le cosce munite del TIM esclusivamente mediante refrigerazione per almeno 24 ore, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra +1° e +4°C;
• prima di ogni singola consegna al sezionatore/prosciuttificio ai fini della IGP, il macello deve registrare nel portale PPN l'Allegato 10 modulo BB, da ora in poi **Allegato BB,** con le risultanze della macellata del giorno. Il documento può essere compilato anche in formato cartaceo e allegato al corrispondente DDT. Con la sua registrazione sul portale PPN o in formato cartaceo, il macello attesta la conformità delle cosce ai fini IGP.
In caso di errore materiale nella compilazione dell'Allegato BB, il macello ha tempo 24 ore per procedere alla modifica del documento registrato nel Portale PPN; trascorso tale termine la richiesta di modifica deve essere formalmente presentata a 3A PTA che valuterà la richiesta e procederà alla eventuale modifica. Nel caso di documentazione cartacea se è il macello che destina le cosce ai prosciuttifici, questo deve inviare a 3A PTA entro il decimo giorno del mese successivo alla macellazione tutta la documentazione cartacea (Allegati AA, W e BB), altrimenti sarà cura del laboratorio di sezionamento l'invio secondo la medesima tempistica. I documenti cartacei

prodotti ai fini della IGP devono essere conservati in azienda per almeno 5 anni e messi a disposizione dei controlli.

- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al sezionatore/prosciuttificio con l'indicazione "Carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
- inviare al sezionatore/prosciuttificio di destinazione insieme al DDT che accompagna la consegna copia del BB prodotto;

Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile gestire i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento.

10.0 LABORATORI DI SEZIONAMENTO: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Per le partite in entrata il Laboratorio di Sezionamento, deve:

- verificare che ogni singola consegna in entrata sia stata caricata nell'apposita sezione del portale PPN da parte del fornitore o sia presente la documentazione cartacea prevista (Allegato BB) e relativo DDT integrato dalla registrazione: "carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della IGP, il laboratorio di sezionamento chiede al Macello entro 24 ore la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile l'accettazione del documento previsto per altra IG purché consenta la verifica dei requisiti previsti;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce classificate HE-HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere E-U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce sulle quali, sulla cotenna all'altezza della coscia, sia stato apposto il TIM identificativo del Macello. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è accettata la presenza del TIM relativo ad altra IG;

Tali adempimenti non devono essere effettuati qualora le attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo con unico codice di identificazione assegnato da 3A PTA.

Il Laboratorio di Sezionamento, completate le verifiche di cui sopra, deve:

- sezionare e qualora applicabile rifilare la singola coscia per presentarla in conformità delle caratteristiche prescritte all'Art. 4 del Disciplinare di produzione;
- conservare le cosce munite del TIM esclusivamente mediante refrigerazione per almeno 24 ore, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra +1° e +4°C;
- Prima di ogni singola consegna di cosce ai fini della IGP, registrare le attività nel portale PPN compilando l'Allegato BB, o compilare l'allegato BB cartaceo nella parte di interesse e allegarla al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, il laboratorio di sezionamento attesta la conformità delle cosce in consegna ai fini della IGP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta o di assenza del documento cartaceo/informatico, il Prosciuttificio ricevente NON accetta le cosce in entrata ai fini IGP; Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile gestire i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al Prosciuttificio dalla registrazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP/IGP" o altra dicitura equivalente;
- documentare la gestione delle cosce rese quale scelta "commerciale" da un Prosciuttificio e riproposte per eventuale consegna ad altro Prosciuttificio;
- escludere dal sezionamento ai fini della IGP e rimuovere il TIM dalle carcasse e/o mezzene e/o dalle cosce, in tutti i casi in cui venga disposto dall'Organismo di controllo o quando il Laboratorio di sezionamento stesso ne ravvisi la necessità.

Per la trasmissione dei documenti si veda paragrafo 9.

11.0 STABILIMENTI DI ELABORAZIONE/PROSCIUTTIFICI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Lo stabilimento di elaborazione / Prosciuttificio (P) 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 sul PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

11.1 Accettazione semilavorato - materia prima e omologazione delle cosce suine fresche

Il prosciuttificio che intende acquistare/accettare cosce fresche di suini pesanti adulti, da destinare all'ottenimento del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, deve:

- Mantenere le registrazioni inerenti all'identificazione delle cosce previste dalle norme generali di carattere igienico sanitario e/o amministrativo;
- Verificare che il prodotto in ingresso destinato alla IGP provenga da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto ai fini della IGP;
- Verificare che, ad ogni singola consegna, sia presente la copia cartacea dell'Allegato BB, in formato leggibile, correttamente compilata e completa in ogni sua parte, insieme al relativo DDT integrato dalla registrazione: "cosce idonee ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente o sia stato tutto caricato nel portale PPN;
- Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile accettare i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento;
- Verificare la corrispondenza tra la quantità di cosce fresche indicata nel documento previsto con quella indicata negli altri documenti di accompagnamento. Qualora il numero di cosce indicate nel documento previsto sia inferiore a quello effettivamente consegnato, il prosciuttificio richiede la riemissione/modifica del documento stesso.

I prosciuttifici al momento del ricevimento delle cosce di suini destinate alla produzione del Prosciutto di Norcia IGP devono verificare che le cosce siano conformi a quanto previsto all' Art. 4 del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia IGP e verificare:

- Il raggiungimento della temperatura interna delle cosce compresa tra +1° e +4°C;
- la presenza del marchio PN sulla cotenna delle cosce accompagnate dagli Allegati BB "Riepilogo Allegati W";

Inoltre, il Prosciuttificio ha l'obbligo di:

- Qualora non effettuata in precedenza, procedere alla rifilatura della singola coscia per presentarla in conformità delle caratteristiche prescritte all'Art. 4 del Disciplinare di produzione;
- Prima dell'inizio della lavorazione, provvedere alla omologazione delle cosce apponendo il sigillo metallico di inizio lavorazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso, delle dimensioni e caratteristiche riportate all'art. 4 del Disciplinare;
- Compilare il modulo Allegato 11 Registro PROSCIUTTO DI NORCIA IGP o documento equivalente;
- Compilare il modulo Allegato 18 Documento di omologazione mensile;
- Identificare la partita con l'apposizione sulla coscia di un timbro idoneo prescritto dalla normativa vigente, che può riportare:
  - il codice identificativo del prosciuttificio (n. riconoscimento CE);
  - la data o mese di prima salatura, e/o codice alfa-numerico/lotto che identifica la partita di cosce in modo inequivocabile.

  Il contrassegno deve essere apposto in modo tale da non sovrapporsi agli altri timbri presenti, deve essere ben visibile ed apposto prima delle operazioni di salatura.
- registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce (primo e secondo sale) sull'Allegato 12 Registro temperature/umidità o documento equivalente. È d'obbligo provvedere ad una verifica del corretto funzionamento della strumentazione attraverso una verifica periodica della taratura degli strumenti. 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;
- Mantenere gli strumenti di misurazione delle temperature e umidità e del peso del prodotto e degli ingredienti sotto periodico controllo di taratura da parte di un Organismo riconosciuto;

- Lavorare le cosce secondo quanto previsto all'Art. 4 e 5 del Disciplinare di produzione;

11.2 Fasi di processo

Successivamente le cosce sono sottoposte alle diverse fasi di lavorazione nelle modalità e tempistiche previste agli Art. 4 e 5 del Disciplinare di produzione. Il Prosciuttificio pertanto ha l'obbligo di:

- Mantenere aggiornate le registrazioni previste dall'Allegato 11 (Registro PROSCIUTTO DI NORCIA IGP), o da altra documentazione equivalente, nonché i dati inseriti nel portale PPN, riportando le seguenti informazioni:

  - la data della prima salatura;

  - il numero di cosce sottoposte alla prima salatura;

  - identificazione della cella od area di stoccaggio prima salatura;

  - il peso delle cosce sottoposte a prima e seconda salatura;

  - la registrazione, per ogni operazione di salatura, la quantità complessiva in termini di peso, del sale, del pepe e dell'eventuale utilizzo di aglio (fresco, in grani o in polvere) nel rispetto dei riferimenti percentuali indicati all'art. 4 del Disciplinare;
- Registrare giornalmente la temperatura e l'umidità di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce in salatura sull'Allegato 12 Registro temperature/umidità o documento equivalente;
- Identificare le celle di salatura/stoccaggio con un codice identificativo e provvedere allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo;
- Verificare il rispetto dei tempi di prima, seconda salatura e di riposo dei prosciutti;
- Verificare che la stagionatura avvenga 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;
- Verificare che il periodo di stagionatura, dalla data di prima salatura alla commercializzazione (data di uscita dal prosciuttificio) non sia essere inferiore a 12 mesi;
- Nel caso in cui il Prosciuttificio destini prosciutti dopo la fase di sugnatura ad uno Stagionatore sito all'interno della zona di produzione di cui all'art. 2 del Disciplinare, va compilato lo scarico nel registro PROSCIUTTO DI NORCIA IGP cartaceo o nel portale PPN o documento equivalente. Al destinatario va comunicata l'autodichiarazione di conformità per le fasi di elaborazione a monte secondo il modulo Allegato 16;
- Verificare in autocontrollo le partite destinate alle operazioni di marchiatura che presentino i requisiti di conformità previsti agli Art. 4 e 5 del Disciplinare di produzione;
- Presentare a 3A PTA alla verifica alla marchiatura le partite di prosciutti in modo ordinato e tale da permettere il corretto svolgimento delle operazioni di verifica e di marchiatura, assicurando la collaborazione del proprio personale e di ogni attrezzatura necessaria per gli adempimenti;
- Escludere dalla certificazione tutti i prosciutti della partita risultati in autocontrollo non conformi, vengono identificati e non destinati alla marchiatura, annotandoli nell' Allegato 11 Registro Prosciutto di Norcia IGP cartaceo o nel portale PPN o documento equivalente;
- Inviare a 3A PTA tramite il portale PPN o cartaceo l'Allegato 13 Domanda di Marchiatura indicando le partite e il quantitativo di prosciutti che saranno oggetto di marchiatura e la data prevista per la marchiatura;
- Ad ogni marchiatura il Prosciuttificio provvede a presentare le partite oggetto di marchiatura ai fini del controllo da parte di 3APTA; i prosciutti saranno marchiati dal personale de Prosciuttificio apponendo il contrassegno di conformità e/o del dispositivo identificativo. E' consentito replicare il contrassegno apponendolo anche in altre posizioni della cotenna del prosciutto;
- Ad ogni marchiatura il Prosciuttificio registra il numero di prosciutti marchiati, data della marchiatura, il numero di prosciutti scartati; la registrazione deve avvenire nell'Allegato 11 Registro Prosciutto di Norcia IGP cartaceo o nel portale PPN o documento equivalente;

- ad ogni scarico di Prosciutti di Norcia IGP in uscita dal prosciuttificio, provvede, nell'Allegato 11 Registro IGP Prosciutto di Norcia, alla registrazione degli scarichi o nel portale PPN o documento equivalente;
- Durante la verifica ispettiva di 3A PTA, rendere disponibili tutte le etichette, comprese quelle in bozza, destinate alla etichettatura del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, anche nel caso di lavorazioni del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP in balia.

Il prodotto destinato al PROSCIUTTO DI NORCIA IGP 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 PROSCIUTTO DI NORCIA IGP dal prodotto generico, come specificato nella richiesta di iscrizione all'elenco Prosciuttifici.

11.3 Gestione dei sigilli di inizio lavorazione

La modalità di gestione dei sigilli di inizio lavorazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso è specificata nell'Allegato 20 che fa parte integrante del presente Piano dei controlli.

12.0 STABILIMENTO DI STAGIONATURA ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Lo stabilimento di Stagionatura (ST) deve operare nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di produzione per quanto di competenza ed essere in possesso dei requisiti strutturali, tecnici e ambientali previsti ed adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione dei locali, strutture e produzioni dei prosciutti in stagionatura atti a divenire PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

Deve garantire l'identificazione del prodotto in ingresso, la rintracciabilità del prodotto finito, e conservare la relativa documentazione (es. ddt di ingresso, ddt di uscita ecc.) assieme anche alle eventuali etichette impiegabili sul PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

Lo stagionatore può provvedere alla richiesta di marchiatura del Prosciutto di Norcia IGP solo se il prodotto finale soddisfa i requisiti all'art. 2 del Disciplinare. Può effettuare anche lo stoccaggio del prodotto già marchiato e destinato alla vendita o a successive lavorazioni (es disosso/ o affettamento).

12.1 Accettazione e gestione del prosciutto destinato alla marchiatura Prosciutto di Norcia IGP

Lo stabilimento di stagionatura (ST) che intende stagionare i prosciutti atti a divenire Prosciutto di Norcia IGP, al momento del ricevimento del prodotto atto a divenire, deve:

- Soddisfare i requisiti dell'art. 2 del Disciplinare;
- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento a cosce/prosciutti idonei ai fini della produzione IGP in ingresso, al lotto e al numero dei pezzi. Verificare la presenza dell'autodichiarazione di cui all'Allegato 16, la corrispondenza con i ddt e anche quanto contenuto nel portale PPN da parte del Prosciuttificio;
- Verificare che sia presente e chiaramente visibile l'identificativo del lotto sulla cotenna e la presenza del sigillo di inizio lavorazione o di altri dispositivi identificativi validati da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo;
- Inviare a 3A PTA anche tramite il portale PPN l'Allegato 13 Domanda di Marchiatura indicando le partite e il quantitativo di prosciutti che saranno oggetto di marchiatura e la data prevista per la marchiatura;
- Ad ogni marchiatura lo Stagionatore provvede nell'Allegato 11-ST Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA- Stagionatore o documento equivalente alla registrazione del numero di prosciutti marchiati, data della marchiatura, il numero di prosciutti scartati, anche nel portale PPN;
- Ad ogni scarico di Prosciutti di Norcia IGP, lo Stagionatore provvede nell'Allegato 11-ST Registro IGP PROSCIUTTO DI Norcia- Stagionatore o documento equivalente alla registrazione degli scarichi, anche tramite portale PPN.;

- Durante la verifica ispettiva di 3A PTA, rendere disponibili tutte le etichette, comprese quelle in bozza, destinate alla etichettatura del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, anche nel caso di stagionatura del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP in balia.

13.0 STABILIMENTO DI DISOSSO – ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Lo stabilimento di disosso - (DP) adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione delle strutture e delle produzioni dei prosciutti disossati destinati all'affettamento/confezionamento. Deve garantire l'identificazione del prodotto in ingresso e la rintracciabilità del prodotto finito anche tramite le registrazioni effettuate nel portale PPN, della documentazione in genere (es. ddt di ingresso, ddt di uscita ecc.) e delle etichette impiegate sul PROSCIUTTO DI NORCIA IGP disossato.

13.1 Accettazione Prosciutto di Norcia IGP

Lo stabilimento DP che intende disossare Prosciutto di Norcia IGP destinato all'affettamento/confezionamento, al momento del ricevimento del prodotto, deve:

- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento al Prosciutto di Norcia IGP in ingresso, al lotto e al numero dei pezzi; deve essere garantita la possibilità di risalire al lotto di marchiatura nel Prosciuttificio/Stagionatore;
- Verificare che sia presente e chiaramente visibile la marchiatura a fuoco sulla cotenna e del sigillo di inizio lavorazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso ;
- Compilare l'allegato 14 Registro Disosso Porzionatura Prosciutto di Norcia IGP o documento equivalente, in relazione alle partite in ingresso;
- Le partite di Prosciutto di Norcia IGP in attesa di lavorazione devono essere stoccate in ambienti e aree identificate, tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e separati da altri prosciutti non IGP.

13.2 Fase di Disosso

La fase di disosso può essere effettuata ai fini della produzione del Prosciutto di Norcia I.G.P. "disossato sottovuoto" o per la produzione di tranci di prosciutto o per la formatura di prosciutti destinata alla successiva fase di affettamento. Pertanto, per quanto riguarda le operazioni di disosso, Lo stabilimento di disossatura deve:

- Effettuare le lavorazioni di disosso del prosciutto in modo tale che questo mantenga il contrassegno di conformità apposto con marchiatura a fuoco impresso sulla cotenna attaccata al prosciutto; in alternativa è consentita la presenza del dispositivo identificativo in sostituzione o in associazione al contrassegno di conformità. Il sigillo di lavorazione, in quanto inamovibile, di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso, deve essere conservato anche dopo il disosso del prosciutto, ad eccezione dei tranci e delle mattonelle destinate alla successiva operazione di affettamento;
- Effettuare le lavorazioni di disosso registrando i dati suddetti e il numero di prosciutti disossati nell'allegato 14 Registro Disosso o documento equivalente e metterlo a disposizione di 3APTA nel corso dei controlli previsti prima di ogni singola consegna al sezionatore/prosciuttificio, anche attraverso il portale PPN;
- Confezionare il prodotto in idonei contenitori o involucri per alimenti opportunamente sigillati ed etichettati. Tale operazione può essere eseguita anche in assenza dei valutatori di 3A PTA.
- Provvedere allo scarico del prodotto e, se del caso, trasferire il prodotto disossato allo stabilimento di affettamento, registrando il trasferimento allo Stabilimento di affettamento/Confezionamento inserito nel sistema; nei ddt deve rimanere il riferimento diretto ai lotti di marchiatura del prosciuttificio

14.0 STABILIMENTO DI AFFETTAMENTO/CONFEZIONAMENTO: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Lo stabilimento di affettamento/confezionamento adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione dei prodotti, sia che essi siano dei prosciutti disossati destinati al successivo affettamento oppure prodotto affettato. Deve garantire l'identificazione del prodotto in ingresso, la rintracciabilità del prodotto finito, delle registrazioni e della documentazione in genere e delle etichette impiegate sulle vaschette del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

14.1 Accettazione PROSCIUTTO DI NORCIA IGP disossato

Lo stabilimento di affettamento/confezionamento che intende affettare PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, al momento del ricevimento del prodotto, deve:

- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento al Prosciutto di Norcia IGP in ingresso, ai lotti di prodotto, alle etichette, al lotto e al numero dei pezzi;
- Verificare che sia presente e chiaramente visibile la marchiatura a fuoco sulla cotenna o di altri dispositivi autorizzati da 3A PTA;
- Le partite di Prosciutto di Norcia IGP in attesa di lavorazione devono essere stoccate in ambienti e aree identificate, tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e separati da altri prosciutti non IGP.

14.2 Attività di affettamento/confezionamento

Al fine di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità dei prosciutti affettati e confezionati lungo tutte le fasi di lavorazione lo stabilimento di affettamento deve:

- Effettuare la comunicazione di affettamento a 3A PTA, anche tramite portale PPN, entro 72 ore dalla data di affettamento, indicando la data prevista e l'orario per la affettatura;
- Garantire nelle operazioni di affettamento la separazione spaziale o temporale della linea di affettamento impiegata per il Prosciutto di Norcia IGP;
- Collaborare con il Valutatore della 3A PTA al fine di consentire un corretto e scorrevole svolgimento delle operazioni di affettamento, assicurando la disponibilità di proprio personale che opera secondo le istruzioni e la supervisione del Valutatore 3A PTA e di ogni attrezzatura necessaria per l'esecuzione della affettatura;
- Identificare il materiale di confezionamento utilizzato, il gas impiegato e tenerne registrazioni dell'utilizzo. Il materiale impiegato deve essere idoneo all'utilizzo per alimenti comprovato dalle schede tecniche specifiche. L'apparecchiatura utilizzata per l'erogazione del gas per ATM deve essere periodicamente tarata;
- Durante la verifica di 3A PTA, rendere disponibili tutte le etichette, destinate alla etichettatura del Prosciutto di Norcia IGP affettato;
- La confezione del Prosciutto di Norcia preaffettato, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare nel campo visivo principale, il logo del Prosciutto di Norcia così come riportato all'art. 8 del Disciplinare.

15.0 VERIFICA DEI REQUISITI DI CONFORMITÀ DA PARTE DI 3A PTA PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli diretti di 3A PTA sono gli operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP ovvero:

2.1 Allevatori;

2.2 Macellatori;

2.3 Laboratori di sezionamento;

2.4 Elaboratori /Prosciuttifici;

2.5 Stagionatori

2.6 Disossatori (ove applicabile);

2.7 Stabilimenti di affettamento/confezionamento.

In generale per tutti 3A PTA controlla:

- A livello documentale la denominazione/ragione sociale, sede e legale rappresentante;
- Il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli allevamenti e presso i macellatori;
- La conformità dell'esecuzione e rispetto delle procedure di autocontrollo, di tracciabilità e rintracciabilità e di verifica dei requisiti del Disciplinare;
- Il corretto adempimento degli obblighi a carico degli operatori previsti ai fini della produzione tutelata;
- Il corretto utilizzo del portale PPN o della documentazione cartacea e la corretta registrazione della documentazione prevista;
- La conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime e del prodotto finito ai fini della produzione della IGP;

I controlli ispettivi sono distinti in

- ordinari – in esecuzione del Piano senza preavviso (o con preavviso ridotto);
- supplementari – in esecuzione di provvedimenti di non conformità o attività mirata con preavviso e con costi a carico dell'operatore.

I controlli presso gli operatori sono condotti dal personale incaricato da parte di 3A-PTA con un incaricato dell'operatore. Gli operatori sono tenuti ad agevolare l'attività di controllo, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni pertinenti che devono essere conservati per almeno 5 anni.

Il personale incaricato da 3A PTA è dotato di apposito tesserino di riconoscimento, idonea dotazione necessaria all'ingresso in azienda, e delle informazioni e degli strumenti necessari allo svolgimento della verifica.

Al termine di ogni controllo il personale incaricato da 3A-PTA redige apposito verbale dove sono descritti i requisiti di conformità e il relativo soddisfacimento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato da entrambi le parti: una copia viene consegnata al responsabile della struttura oggetto del controllo, che la conserva fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'altra viene consegnata a 3A PTA per la verifica e riesamina degli esiti.

Di seguito la tabella riepilogativa delle frequenze dei controlli prevista per i singoli operatori:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Allevatore	100% nuove iscrizioni; 33% (+ 2% di quelli già controllati negli anni precedenti) degli allevamenti iscritti al 31-12 dell'anno precedente, da selezionare con sistema casuale tra quelli operanti (cioè aziende i cui suini vengono effettivamente destinati per la produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP) I prelievi di mangime vengono eseguiti: 1) 100% in caso di prima iscrizione; 2) ogni quattro anni per il mantenimento;	Documentale; ispettivo e analitico
Macello	100% nuove iscrizioni; 100% dei macelli iscritti ed operanti (cioè macelli che hanno fatto richiesta del marchio PN e che hanno prodotto allegati BB per la produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP nell'anno precedente)	Documentale ispettivo

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Laboratorio di sezionatore	100% nuove iscrizioni; 100% dei laboratori di sezionamento iscritti ed operanti (cioè laboratori di sezionamento che hanno prodotto allegati BB per la produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP nell'anno precedente)	Documentale ispettivo
Elaboratore /Prosciuttificio	100% nuove iscrizioni; 100% degli Elaboratori/ Prosciuttifici iscritti. 100% attività di marchiatura ovvero apposizione del contrassegno di conformità apposto sulla cotenna, o del dispositivo identificativo per la liberalizzazione delle partite di PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.	Documentale ispettivo e organolettica
Stagionatore	100% nuove iscrizioni; 100% degli Stagionatori iscritti. 100% attività di marchiatura ovvero apposizione del contrassegno di conformità apposto sulla cotenna, o del dispositivo identificativo per la liberalizzazione delle partite di PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.	Documentale ispettivo e organolettica
Disossatore (ove applicabile)	100% nuove iscrizioni; 100% dei disossatori iscritti.	Documentale ispettivo
Affettatore /Confezionatore	100% nuove iscrizioni; 100% degli affettatori/confezionatori iscritti. 100% attività di affettamento/confezionamento vaschette	Documentale ispettivo

15.1.1 Controlli di tipo documentale presso gli allevamenti

Nel corso della verifica documentale in allevamento, il valutatore di 3A PTA provvede a:

- Verificare la correttezza della registrazione della identificazione anagrafica della proprietà dei suini, anche in caso di soccida;
- Prendere le evidenze della tracciabilità delle partite di suini destinati alla IGP, della documentazione di ingresso e di uscita ai fini sanitari ed amministrativi (CMR/INTRA, mod 4, ddt, registro di stalla ecc. ecc.), ed effettuare bilanci di massa sulle partite;
- Verificare la correttezza della documentazione attestante la conformità genetica dei suini in ingresso;
- Verificare la correttezza e congruità delle operazioni di registrazione nel portale PPN o dei documenti cartacei (Allegati AA, allegati W), e la corrispondenza con la documentazione presente in azienda ai fini sanitari ed amministrativi (mod 4, ddt, registro di stalla, ecc.);
- Verificare la corretta archiviazione di tutta la documentazione, in modo tale da poter risalire anche a precedenti cicli di lavorazione;
- Verificare che l'invio alla macellazione dei suini destinati alla IGP avvenga dopo il compimento di 215 gg e prima di 450 gg;
- Verificare l'esclusione di verri e scrofe.

15.1.2 Controlli di tipo ispettivo e prelievo presso gli allevamenti

Nel corso della verifica ispettiva in allevamento, il valutatore di 3A PTA provvede a :

- Verificare la corrispondenza dei contrassegni/tatuaggi identificativi (se presenti) dei suini presenti in allevamento con la documentazione di fornitura;
- Verificare la corrispondenza fra i ddt relativi alle forniture e i cartellini di mangime presenti in azienda, e l'impiego delle formulazioni somministrate;

- Effettuare il prelievo di campioni di mangime dalla fase di magronaggio, in modo da garantire la rappresentatività del campione effettuando dei prelievi del mangime fino a formare una massa omogenea; da questa si estraggono tre aliquote di circa 500 grammi cadauna; delle 3 aliquote una viene rilasciata all'allevamento, mentre le restanti due vengono consegnate a 3A PTA per le previste analisi ed eventuale revisione di analisi;

15.1.3 Procedure di gestione del campione di mangime

Il campione prelevato al fine di determinare le caratteristiche chimiche previste nel Disciplinare di produzione all'Art. 3 viene conferito al laboratorio di analisi.

Il Valutatore del Risultato delle Prove valuta i risultati dei controlli analitici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi ed emette il Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i.

In caso di non conformità dell'esito chimico, deliberata dal CDC, 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.

Copia del rapporto di prova viene trasmessa da 3A PTA al soggetto interessato entro 30 giorni dalla data della comunicazione in oggetto.

Nel caso in cui anche la revisione di analisi confermi la non conformità alle caratteristiche chimico del lotto di mangime è cura dell'incaricato dell'azienda procedere ad escludere i suini interessati, dalla filiera IGP secondo quanto previsto all'ID 15 dello schema dei controlli del Prosciutto di Norcia IGP.

Nel caso in cui l'allevatore sia operativo e già inserito in un altro circuito di Qualità tutelata (DOP/IGP) il prelevatore incaricato non effettua il campionamento di mangime per le relative analisi.

15.2 Controlli a carico del macello

I Valutatori di 3A PTA individuano almeno una partita di macellazione. Su tale partita i Valutatori procedono al controllo della conformità di processo e di prodotto ovvero:

- Coerenza delle informazioni in possesso di 3A PTA con la realtà aziendale;
- Verifica documentale della provenienza dei suini e relativa documentazione accompagnatoria (ddt, mod 4);
- Corrispondenza con quanto caricato nel portale PPN o documenti cartacei (Allegati AA e W) e coerenza con il disciplinare;
- corretta tracciabilità e rintracciabilità delle lavorazioni e registrazioni nel registro di macellazione;
- presenza di un sistema di classificazione delle carcasse;
- presenza di un corretto sistema di etichettatura delle mezzene/tagli anatomici;
- giacenza fisica e contabile e la relativa idoneità dei suini/carcasse/tagli anatomici presenti;
- corretto autocontrollo e svolgimento delle fasi di lavorazione;
- corretta emissione della documentazione nel portale PPN o documento cartaceo (allegati BB) e destinazione ai Sezionatori /Prosciuttifici;
- corretta gestione della documentazione prodotta;

Ulteriori attività di verifica vengono effettuate dai Valutatori sulla completezza e correttezza delle informazioni contenute nella documentazione di registrazione del macello ed alle eventuali modifiche comunicate successivamente.

15.3 Controlli a carico del Laboratorio di sezionamento

I Valutatori di 3A PTA individuano almeno una partita di sezionamento. Su tale partita i Valutatori procedono al controllo della conformità di processo e di prodotto ovvero:

- Coerenza delle informazioni in possesso di 3A PTA con la realtà aziendale;
- Verifica documentale della provenienza delle mezzene/cosce di suini e relativa documentazione accompagnatoria (ddt);

- Corrispondenza con quanto caricato nel portale PPN (Allegati BB) o documenti cartacei e coerenza con il disciplinare;
- corretta tracciabilità e rintracciabilità delle lavorazioni e registrazioni nel registro di sezionamento;
- giacenza fisica e contabile e la relativa idoneità delle cosce presenti;
- corretto autocontrollo e svolgimento delle fasi di lavorazione;
- corretta emissione della documentazione nel portale PPN o cartaceo (allegati BB) e destinazione ai Prosciuttifici.
- corretta gestione della documentazione prodotta;

Ulteriori attività di verifica vengono effettuate dai Valutatori sulla completezza e correttezza delle informazioni contenute nella documentazione di registrazione del laboratorio.

15.4 Controlli a carico dell'Elaboratore/Prosciuttificio

I valutatori di 3A PTA, in fase di verifica procedono al controllo della conformità di processo e di prodotto ovvero:

- Verifica documentale della provenienza delle cosce di suini e relativa documentazione accompagnatoria (ddt);
- Corrispondenza con quanto caricato nel portale PPN (Allegati BB) e coerenza con il disciplinare;
- Coerenza delle registrazioni effettuate nel Registro IGP (anche tramite portale PPN) e corretta tracciabilità e rintracciabilità delle lavorazioni relative al metodo di elaborazione. Rispetto delle tempistiche di elaborazione;
- Corretta identificazione delle celle e del prodotto in lavorazione e stagionatura;
- Corretta identificazione degli ingredienti e della sugna utilizzata;
- Corretta gestione dei sigilli metallici di inizio lavorazione (o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso);
- Corretta gestione dello stato di taratura degli strumenti di rilevamento delle temperature e peso;
- Corretta gestione dello scarico dei prosciutti dallo stabilimento;
- Corretta emissione della documentazione di trasporto e destinazione a Stagionatori/Disossatori/Affettatori;
- Nei lotti oggetto di controllo l'ispettore verifica, a campione, la corretta presenza sulle cosce del sigillo di omologazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso, verificando la leggibilità e la conformità alle prescrizioni del paragrafo 11.0 e che la data del sigillo apposta sulle cosce coincida con quanto dichiarato nel Registro di omologazione Allegato 18. Per ogni singola coscia giudicata non idonea l'incaricato di 3A PTA dispone l'esclusione dalla lavorazione ai fini della IGP mediante rimozione immediata del sigillo di omologazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso.

La dimensione del campione da controllare è quantificata secondo la seguente tabella:

Numero totale di prosciutti marchiati nel prosciuttificio nel corso dell'anno precedente	F1: Dimensione campione da controllare inteso come numero di partite di prosciutti	F2: Numero di fasi ove effettuare il campionamento	Dimensione del campione da controllare (F1 X F2)
Fino a 50.000	1	2	2
Da 50.001 a 100.000	1	3	3
Da 100.001 a 150.000	2	3	6
Oltre 150.001	2+ 1 per ogni 30.000 ulteriori prosciutti	3	(2+x)*3

Legenda:
F1 – numero delle partite da campionare per ogni fase (F2)
F2 – Fasi di lavorazione principali del prosciuttificio: SALATURA /RIPOSO/ STAGIONATURA

15.4.1 Controlli alla Marchiatura presso l'Elaboratore/Prosciuttificio

Durante la visita ispettiva della 3A PTA finalizzata alla marchiatura, il prosciuttificio deve collaborare con il Valutatore di 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 di 3A PTA e di ogni attrezzatura necessaria per l'esecuzione della marchiatura a fuoco o di altro dispositivo autorizzato da 3A PTA.

Il valutatore di 3A PTA procede nel seguente modo alla:

- Verifica della documentazione di ingresso (ddt) e verifica che il numero di prosciutti da marchiare sia corretto (anche attraverso il portale PPN);
- Verifica che tutti i lotti dei prosciutti oggetto di marchiatura abbiano subito un periodo minimo di stagionatura di 12 mesi (a partire dalla data di inizio salagione);
- Verifica la corrispondenza dei requisiti documentali nei lotti da marchiare, anche attraverso il portale PPN;
- Riscontro della presenza dei timbri identificativi del prodotto, come la presenza sul prodotto del lotto/data, del timbro del macello/laboratorio di sezionamento/prosciuttificio;
- Riscontro della presenza del sigillo di inizio lavorazione o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso, presenza del TIM e della valutazione della classificazione;
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo visivo: caratteristica forma a "pera";
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo ponderale; peso minimo non inferiore a 8,5 kg alla conclusione del periodo minimo di stagionatura; tale determinazione può essere effettuata calcolando il peso medio dei prosciutti all'interno delle bilancelle. In quest'ultimo caso il peso viene effettuato su una unica bilancella/bancale campionato casualmente;
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo visivo: assenza di gravi difetti visivi del prosciutto (ad esempio, macchie emorragiche estese, difetti di cotenna, assenza di pallino, rotture ecc.…) che in qualsiasi modo possono pregiudicare, a totale discrezione del Valutatore, le caratteristiche del prodotto finito PROSCIUTTO DI NORCIA IGP;
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo visivo: controllo distruttivo (per apertura completa del prosciutto) di un prosciutto del lotto mensile di salatura, campionato dal Valutatore, per valutare la conformità delle caratteristiche fisiche: aspetto al taglio compatto, di colore dal rosato al rosso e delle caratteristiche organolettiche: 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;
- Provvede alla compilazione della Scheda di valutazione organolettica del prosciutto che sarà parte integrante del verbale di Marchiatura;
- Registra l'eventuale prosciutto aperto per i dovuti controlli organolettici riportando, il lotto mensile di marchiatura, la data del giorno, il riferimento al verbale e il nome del Valutatore di 3A PTA.

Verificata la conformità della partita di prodotto finito, il Valutatore consegna i contrassegni di conformità a fuoco o dispositivo identificativo validato da 3A PTA, al personale del prosciuttificio che procede alle operazioni di marchiatura.

È sua cura supervisionare direttamente tutte le operazioni di marchiatura a fuoco per verificarne la corretta esecuzione.

Il marchio impresso a fuoco con il logo della IGP viene apposto nel numero di 2 marchi a prosciutto, lateralmente nella parte più ampia –lateralmente al muscolo semimembranoso - e quindi o nella parte laterale opposta o nella parte alta del lato posteriore del prosciutto.

Su esplicita richiesta del prosciuttificio possono essere impressi anche più marchi a fuoco 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. Gli altri marchi devono essere apposti in funzione delle porzioni. Qualora il contrassegno di conformità apposto con marchiatura a fuoco impresso nel prosciutto sia poco leggibile per usura del marchio in ottone/acciaio il valutatore annota tale situazione nel verbale nel campo note ed osservazione, in modo tale che l'azienda si attivi immediatamente per la richiesta dei marchi nuovi e la sostituzione di quelli usurati.

Al termine della marchiatura provvede alla compilazione del Verbale di marchiatura prodotto in duplice copia, nel quale 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. Provvede infine al ritiro e/o alla segregazione dei marchi a fuoco del Prosciuttificio.

15.5. Controlli a carico dello stabilimento dello Stagionatore (ST)

I valutatori di 3A PTA, in fase di verifica procedono al controllo della conformità di processo e di prodotto ovvero:

- Verifica documentale della provenienza dei prosciutti atti a divenire o già marchiati e relativa documentazione accompagnatoria (ddt e autodichiarazione di conformità -allegato 16);
- Verifica delle caratteristiche fisiche del prodotto destinato all marchiatura;
- Presenza dei sigilli metallici di inizio lavorazione (o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso) e rintracciabilità del prodotto;
- Corrispondenza con quanto registrato nell'Allegato 11-ST Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA-Stagionatore e alla registrazione degli scarichi dei prosciutti dallo stabilimento (anche attraverso il portale PPN);
- Corretta gestione dello stato di taratura degli strumenti di rilevamento del peso;
- Corretta emissione della documentazione (ddt) e destinazione Disossatori/Affettatori (anche attraverso il portale PPN);

La dimensione del campione da controllare è quantificata secondo la seguente tabella:

Numero totale di prosciutti marchiati nel prosciuttificio nel corso dell'anno precedente	Dimensione campione da controllare inteso come numero di partite di prosciutti
Fino a 50.000	1
Da 50.001 a 100.000	2
Da 100.001 a 150.000	3
Oltre 150.001	3+ 1 per ogni 30.000 ulteriori prosciutti

Lo Stagionatore nella attività di marchiatura (apposizione del contrassegno di conformità apposto a fuoco o del dispositivo identificativo) per la liberalizzazione delle partite di PROSCIUTTO DI NORCIA IGP viene sottoposto alle procedure di controllo previste al par. 15.4.1.

15.6 Controlli a carico dello stabilimento di Disosso (ove applicabile)

I valutatori di 3A PTA individuano almeno 1 partita e su tale verificano la conformità del prodotto e la rintracciabilità delle partite.

3A PTA non presiede ad ogni sessione di disossatura. In tale fase l'operatore, oltre a provvedere alle registrazioni delle attività e alla conservazione delle annesse documentazioni, deve operare in modo che rimanga sempre ben visibile il contrassegno di conformità apposto con marchiatura a fuoco e/o del dispositivo identificativo e provvede alla asportazione del sigillo (o di altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA in sostituzione o in associazione al sigillo stesso) nel caso di destinazione a successivo affettamento.

15.7 Controlli a carico dello Stabilimento di affettamento/confezionamento

3A PTA ha il compito di verificare la conformità delle partite di prosciutto affettato che vengono commercializzate come PROSCIUTTO DI NORCIA IGP. A tal proposito è compito dei Valutatori di 3A PTA liberalizzare le partite di prosciutto affettate per la commercializzazione.

A seguito della richiesta di affettamento, che deve pervenire presso la Segreteria tecnica di 3A PTA anche per vie brevi o tramite e-mail o tramite PPN, i Valutatori incaricati possono:

1) Recarsi presso lo stabilimento di affettamento e procedendo al controllo di conformità delle partite destinate all'affettamento e del prodotto affettato, confezionato ed etichettato destinato alla commercializzazione;
2) In casi eccezionali effettuare la verifica di conformità in modalità remota, attraverso videochiamata o altri sistemi di collegamento remoto concordato con l'Azienda.

Nel corso della verifica il Valutatore ha l'obbligo di verificare:

- la documentazione di ingresso del fornitore, il numero della partita e il numero dei pezzi in ingresso;
- Il numero dei pezzi destinati alla sessione di affettamento, il loro peso, la loro identificazione e la presenza del marchio a fuoco sulla cotenna o altro dispositivo identificativo validato da 3A PTA attaccata al prosciutto;
- Il numero delle vaschette prodotte, il peso del prodotto affettato, l'identificazione e la rintracciabilità, la verifica delle etichette impiegate sulle confezioni;
- Provvede quindi alla registrazione delle operazioni nell'Allegato 15 Registro di Affettamento confezionamento. La pagina del registro viene firmata dalle parti. Sarà cura dello stabilimento di affettamento o dell'ispettore incaricato, inviare copia del Registro di affettamento alla Segreteria tecnica di 3A PTA;
- Nel registro di affettamento il Valutatore provvede anche alla verifica delle giacenze presenti in magazzino sia per quanto riguarda i prosciutti ancora da affettare, sia per eventuali vaschette in attesa di etichettatura.

16.0 Conservazione e Gestione dei Marchi e di altri dispositivi identificativi validati da 3A PTA

I marchi a fuoco e altri dispositivi identificativi validati da 3A PTA, rappresentano il contrassegno di certificazione della conformità ai requisiti del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP. Tutti i marchi a fuoco sono codificati da numerazione corrispondente a ogni Elaboratore/Prosciuttificio o Stagionatore. I prosciutti sono sempre marchiati con il marchio del Prosciuttificio o dello Stagionatore dove hanno subito l'ultima stagionatura.

Tali marchi sono gestiti e custoditi unicamente dalla 3A PTA che ne regola distribuzione e applicazione al personale incaricato alla marchiatura. Tali contrassegni sono costituiti da materiale adatto per l'applicazione a fuoco. I marchi a fuoco sono caratterizzati dal logo indicante PROSCIUTTO DI NORCIA IGP secondo quanto riportato al cap. 8 del Disciplinare. Tale simbolo deve comparire nettamente distinguibile da ogni altra scritta.

I marchi possono essere segregati anche presso i Prosciuttifici o altre sedi concordate con CT purché i dispositivi di accesso ai marchi siano a disposizione unicamente di 3A PTA.

17.0 Designazione e presentazione

Il PROSCIUTTO DI NORCIA IGP è immesso al consumo secondo quanto previsto all'art. 8 del Disciplinare. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la dicitura: "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente "ITALIA", secondo le disposizioni del Masaf.

Nelle etichette deve inoltre essere presente il logo comunitario secondo quanto previsto dal Reg. UE 1143/2024. La confezione del Prosciutto di Norcia preaffettato, di qualsiasi forma, dimensione e peso, deve presentare nel campo visivo principale, il logo del Prosciutto di Norcia di cui alla Figura 4 del Disciplinare.

In caso di prodotto destinato all'estero, la menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato.

18.0 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal Piano dei controlli a cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione in commercio del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

Le non conformità possono essere rilevate dai soggetti riconosciuti in fase di autocontrollo e da 3A PTA nel corso dei controlli documentali, ispettivi e analitici.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite al fine di impedire che il prodotto risultato non conforme venga immesso nel circuito della denominazione tutelata.
Nel caso in cui la non conformità viene rilevata dal soggetto riconosciuto in fase di autocontrollo questo deve:

- rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati;
- fornire le evidenze dell'esclusione del prodotto dal circuito tutelato qualora non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.

Nel caso in cui le non conformità vengono rilevate da 3A PTA in fase di verifica documentale, ispettiva e/o analitica questo deve:

- notificare la non conformità rilevata al soggetto riconosciuto entro 5 giorni dalla data di decisione del CDC;
- Nel caso di non conformità gravi come da schema dei controlli, l'ispettore redige apposito modulo di non conformità, che deve riportare la precisa individuazione dei lotti e/o delle partite oggetto di non conformità. La comunicazione del/i rilievo/i avviene con la consegna e firma da entrambi le parti del verbale al soggetto interessato. Il verbale viene trasmesso dall'ispettore a 3A PTA che può disporne la modifica, secondo le procedure. Le disposizioni deliberate dal CDC vengono prontamente comunicate all'operatore e comunque non oltre 30 giorni dalla rilevazione della non conformità grave.

Per la gestione delle non conformità si rimanda allo schema dei controlli nelle colonne "Trattamento della non conformità" e alle "Azioni Correttive".
Secondo le disposizioni vigenti le non conformità gravi e le eventuali immissioni in commercio di prodotto non conforme saranno comunicati ad ICQRF.

19.0 RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

19.1 Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

19.2 Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. Il ricorso dovrà essere presentato dal ricorrente entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente ed inviato alla Giunta d'Appello di 3A PTA. La Giunta d'Appello è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.
Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per 3A PTA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

19.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della 3A PTA.

20.0 CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da 3A PTA (Tecnici / Ispettori 3A PTA);

- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Per lo svolgimento dei controlli 3A PTA, può avvalersi di un OdC terzo tra quelli di cui all'elenco pubblicato nel sito del MASAF e subordinatamente all'approvazione dello stesso di apposita convenzione che ne disciplina le modalità.

Gli operatori possono ricusare i tecnici / ispettori inviando motivata comunicazione scritta alla 3A PTA che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.
Il soggetto riconosciuto accetta eventuali verifiche di accompagnamento da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti, sulla base di norme di accreditamento e/o della legislazione applicabile.

21.0 RISERVATEZZA

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., 3A PTA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di 3A PTA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di 3A PTA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. 3A PTA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. 3A PTA, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

22.0 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet di 3A PTA sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal Masaf.

23.0 VERIFICA DELLE ETICHETTE

In relazione agli elementi di designazione e presentazione del Prosciutto di Norcia IGP, i produttori devono attenersi a quanto previsto all'art. 8 del Disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" **-ITALIA** o una delle altre versioni consigliate come indicato nella comunicazione ICQRF – MASAF Prot. Uscita N.0166361 del 20/03/2023.
Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di tutela riconosciuto con decreto di autorizzazione vigente rilasciata dal MASAF, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.
Spetta a 3A PTA l'obbligo di verificare in campo la conformità al disciplinare di produzione delle etichette del Prosciutto di Norcia IGP.

24.0 ALLEGATI

Allegato 1: Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti

Allegato 2: Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli

Allegato 3: Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento

Allegato 4: Richiesta di iscrizione all'Elenco Elaboratori/Prosciuttifici

Allegato 5: Richiesta di iscrizione all'Elenco Stagionatori

Allegato 6: Richiesta di iscrizione all'Elenco Disossatori

Allegato 7: Richiesta di iscrizione all'Elenco Affettatori/Confezionatori

Allegato 8: Modulo AA

Allegato 9: Modulo W

Allegato 10: Modulo BB

Allegato 11: Registro IGP Prosciutto di Norcia

Allegato 11 ST: Registro Prosciutto di Norcia IGP Stagionatori

Allegato 12: Registro Temperature e Umidità

Allegato 13: Domanda di marchiatura

Allegato 14: Registro disosso Prosciutto di Norcia IGP

Allegato 15: Registro affettamento/ confezionamento

Allegato 16: Autodichiarazione di conformità delle partite di prosciutti

Allegato 17: Modulo ordine sigilli

Allegato 18: Documento di omologazione mensile

Allegato 19: Tariffario IGP Prosciutto di Norcia

Allegato 20: Gestione sigilli di inizio lavorazione