

 <p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

PIANO DI CONTROLLO

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE Denominazione d'Origine Protetta

Redatto
RUS: *Furio Tommaso Pivotti*

Approvato
AU: *Ludovico Picotti*

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI	6
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	8
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	8
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE	8
5.2.1	Validità del riconoscimento	11
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento	11
5.3	RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'	12
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	12
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	13
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI	14
7.1	ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO	14
7.1.1	Genetica	14
7.1.2	Tatuaggio di origine	17
7.1.3	Alimentazione	17
7.1.4	Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)	18
7.1.5	Invio dei suini alla macellazione (AM)	18
7.2	ADEMPIMENTI DEL MACELLO	19
7.3	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	21
7.4	ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO	22
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	23
8.1	CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DELL'ALLEVAMENTO	24
8.2	CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEL MACELLO	28
8.3	CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	31
8.4	CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEL PROSCIUTTIFICIO	33
9.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO	35
10.	PROSCIUTTO DISSOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI	40
11.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO	41
12.	ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA	43
13.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	43
14.	RECLAMI/RICORSI E GIUNTA DI APPELLO	44
15.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	45

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (Articolo 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri (Articolo 37).

Il presente piano dei controlli (di seguito solo PDC) è redatto da IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (nel seguito solo IFCQ) in quanto Organismo di controllo autorizzato per la DOP Prosciutto di San Daniele, in conformità a quanto previsto dall'art. 53 della Legge n. 128/98, come modificato dall'art. 14 della Legge n. 526/99.

Il Disciplinare di produzione (di seguito solo Disciplinare), sul quale si fonda il PDC, è stato registrato con Regolamento della Commissione n. 1107/1996 del 12/06/1996 ed è scaricabile dal sito internet www.politicheagricole.it del Ministero della Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (di seguito solo MIPAAFT).

Gli operatori che intendono aderire alla DOP, devono assoggettarsi all'attività di controllo effettuata da IFCQ ed operare in conformità al Disciplinare e al sistema dei controlli approvato dal MIPAAFT.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare mediante l'attività ispettiva, di prova e di valutazione il rispetto dei requisiti di prodotto previsti dal Disciplinare e trova applicazione nei confronti di tutti gli operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP: Allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento, Prosciuttifici e Laboratori di Affettamento.

Per la sua attività, IFCQ si avvale di sistemi informatici che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

Le disposizioni del predetto PDC entrano in vigore il 1° gennaio 2020.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CEE) n. 3220/1984** del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino
- **Regolamento (CE) n. 1107/1996** della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di San Daniele", ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92
- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell'8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

- **Regolamento (CE) n. 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 1012/2016** dell'8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- **Legge 14 febbraio 1990, n. 30** "Tutela della denominazione di origine e tipica del Prosciutto di San Daniele" e successive modificazioni ed integrazioni
- **Legge 15 gennaio 1991, n. 30** "Disciplina della riproduzione animale"
- **D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992:** Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni
- **Decreto Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 25 agosto 1994** relativo all'approvazione dei simboli per la marchiatura del prosciutto di San Daniele
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Decreto MIPAAF del 26 aprile 2002** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
- **D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- **D. Lgs. 19 novembre 2004, n. 297:** “Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”
- **D. Lgs. del 8 febbraio 2006, n. 114:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **Disciplinare di produzione** della denominazione d'origine protetta “Prosciutto di San Daniele” (provvedimento MIPAAF del 21 marzo 2007, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 77 del 2 aprile 2007)
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Decreto MIPAAF dell'8 maggio 2009,** relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27,** recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine
- **D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010:** Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini
- **Nota del Consorzio del 21 dicembre 2010** (prot. 4650/09.11): Presentazione ed identificazione del Prosciutto di San Daniele, misura di disciplina regolamentare applicativa del Disciplinare di produzione della DOP ai sensi dell'articolo 14, comma 15, Legge 21 dicembre 1999, n. 526
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaft”
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 7 giugno 2013** (prot. 0017120): autorizzazioni etichette prodotti DOP/IGP
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a “Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari”
- **Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014** (prot. 0005105): criteri di accettabilità delle carcasse suine destinate alle produzioni DOP
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 28 dicembre 2017** (prot. 0019114): autorizzazione all'organismo denominato “IFCQ Certificazioni Srl” ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta “Prosciutto di San Daniele”
- **D. Lgs. n. 52 del 11 maggio 2018** “Disciplina della riproduzione animale”
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 3 agosto 2018** (prot. 0011924): modifica denominazione Mipaaft in Mipaaft su prodotti a indicazione geografica
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 settembre 2018** (prot. 0012812): modifica denominazione Mipaaft in Mipaaft su prodotti a indicazione geografica
- **UNI ISO 2859-1: 1993** “Procedimenti di campionamento nel collaudo per attributi. Piani di campionamento indicizzati secondo il livello di qualità accettabile (LQA) per un collaudo lotto per lotto”

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

Allevamento:	Operatore che conduce l'attività di allevamento di suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
Allevamento Intermedio:	Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini
Allevamento di Provenienza:	Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità della DOP Prosciutto di San Daniele, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera, presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo
Attestato di Trasferimento (AT):	dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta e quantifica che i suini che trasferisce ad altro Allevamento sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Attestato per la Macellazione (AM):	dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta e quantifica che i suini che invia alla macellazione sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Attestazione di Conformità:	dichiarazione con la quale IFCQ attesta che la produzione del “Prosciutto di San Daniele” è conforme a quanto prescritto dal relativo Disciplinare e Piano di Controllo approvati dalle Autorità competenti
Autorità di vigilanza:	MIPAAFT e Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
BDN	Banca Dati Nazionale, portale dei Sistemi Informativi Veterinari del Ministero della Salute
BDV	Banca Dati Vigilanza
Co. Ce.	Comitato di Certificazione
Consorzio di Tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAFT a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 199, n. 526
Contrassegno di conformità:	elemento identificativo apposto a fuoco al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano tutti i requisiti prescritti dal Disciplinare
Controllo di conformità:	attività mediante la quale IFCQ accerta, in applicazione del PDC, il rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare
DM	dichiarazione con la quale il macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della DOP
DS	dichiarazione specifica con la quale il Macello ed il Laboratorio di Sezionamento attestano, all'atto del trasferimento, che le carcasse/tagli anatomici/cosce fresche sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
DDT	Documento di Trasporto o documento equivalente
DO	Documento di Omologazione con il quale il Prosciuttificio attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali appone il sigillo di omologazione
DOP	Denominazione di Origine Protetta
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti del Prosciutto di San Daniele DOP
GDA:	Giunta di Appello
Laboratorio di Affettamento:	Operatore che esegue esclusivamente l'attività di affettamento del Prodotto Finito
Laboratorio di Sezionamento:	Operatore che conduce l'attività di sezionamento delle carni suine
LGI	Libro Genealogico Italiano
Lettera-Mese:	lettera che identifica il mese di nascita del suino

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

Lotto:	insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche
LQA	Livello di Qualità Accettabile
Macello:	Operatore che svolge l'attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
MCR	misura di controllo rinforzata. Attività di controllo specifica su determinati aspetti disciplinati, costituita da uno a cinque controlli supplementari, volta al ripristino delle condizioni di conformità
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare
Non conformità lievi (NCL):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare che non pregiudica la certificabilità del prodotto
Non conformità gravi (NCG):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare che pregiudica la certificabilità del prodotto
Operatore:	soggetto inserito nel circuito tutelato della DOP, per le specifiche attività svolte
Portale "San Daniele":	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Prosciuttifici e dai Laboratori di Affettamento e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
PDC	Piano dei Controlli
PPI	capacità produttiva dichiarata dal prosciuttificio quale quantitativo di prosciutti potenzialmente da produrre nel corso di un anno
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con il Contrassegno della denominazione "Prosciutto di San Daniele"
Prosciuttificio:	operatore riconosciuto che trasforma cosce suine fresche per l'ottenimento del Prodotto Finito
Reclamo:	comunicazione con la quale l'operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione/irregolarità in merito al servizio fornito
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un operatore nel circuito della produzione tutelata
Ricorso:	istanza con la quale l'operatore chiede alla Giunta di Appello l'annullamento o la revisione di un provvedimento emesso da IFCQ
RIFT:	Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da allevamenti, macelli e laboratori di sezionamento ai fini della identificazione e tracciabilità della materia prima
Scrofaia:	Allevamento che svolge l'attività di riproduzione dei suini
Sigillo di omologazione:	elemento identificativo apposto a fuoco sulla coscia al momento dell'entrata in Prosciuttificio così come definito dal D.M. 25 agosto 1994 e valido per tutta la fase di lavorazione della coscia
Soccidario:	parte nel contratto di soccida, che presta la propria opera occupandosi dell'attività di allevamento
Stato di taratura:	condizione di uno strumento di misura grazie al quale si può ritenere che le misure effettuate con lo stesso siano corrette
Tatuaggio di origine:	codice alfanumerico di identificazione della Scrofaia così come definito dal D.M. 25 agosto 1994
TIM	Timbro Indelebile del Macello così come definito dal D.M. 25 agosto 1994
Tracciabilità:	processo che ricostruisce la storia del prodotto "da monte a valle" della filiera, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione. È la tracciabilità che permette la Rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire "da valle a monte" alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

Verro ruffiano: suino di sesso maschile che ha raggiunto la pubertà utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore ma non utilizzato per la riproduzione (c.d. “copertura”)

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

I soggetti che intendono operare nell'ambito del circuito della produzione tutelata della DOP devono presentare la richiesta di riconoscimento, compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal richiedente interessato utilizzando il seguente modello:

- **Allegato n. 1** per l’Allevamento, per la Scrofaia integrato dalla richiesta dei punzoni
- **Allegato n. 2**
- **Allegato n. 3** per il Macello, integrato dalla richiesta del TIM **Allegato n. 4**
- **Allegato n. 5** per il Laboratorio di Sezionamento;
- **Allegato n. 6** per il Prosciuttificio;
- **Allegato n. 7** per il Laboratorio di Affettamento,

che deve essere trasmessa all’indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it completa della documentazione indicata nel modulo di competenza:

- direttamente dal Richiedente;
- dal Consorzio di tutela in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo Richiedente nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici.

L’Allevamento “in soccida” indica, in sede di richiesta di riconoscimento e, ove previsto, nelle registrazioni ai fini del PDC, per conto di quale azienda esercita la propria attività di soccida.

Con la presentazione della richiesta, il Richiedente accetta i contenuti del presente PDC (compreso sistema tariffario, schema, protocollo per il rilascio della certificazione e ogni altro documento utile) ed assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del riconoscimento e del successivo mantenimento dei requisiti.

5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) **Verifica documentale:**

IFCQ, ricevuta la richiesta e la documentazione accessoria prevista, verifica entro dieci (10) giorni lavorativi che l’insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come definito dalla Scheda C del Disciplinare; che sia stata formalizzata utilizzando l’apposita modulistica, che sia compilata in ogni sua parte e che sia completa. Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

b) **Verifica ispettiva iniziale:**

IFCQ, conclusa positivamente la verifica documentale, entro trenta (30) giorni lavorativi effettua la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e, quindi:

- **per gli Allevamenti:**

- che siano presenti strutture, attrezzature, ricoveri e pavimenti idonei con quanto prescritto dalla Scheda C del Disciplinare. Il possesso di tali requisiti viene inizialmente dichiarato con la richiesta di riconoscimento, la dichiarazione comporta l'impegno di adottare per i suini tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire il rispetto del benessere animale;
- siano presenti nelle "scrofaie" i riproduttori suini e/o il materiale genetico dichiarato nella richiesta di inserimento ed appartenente alle razze così come definite dalla Scheda C del Disciplinare o inseriti nell'elenco IOGEN09_ pubblicato sul sito internet www.ifcq.it alla pagina <http://ineqweb.it/istruzioni-dati/prosciutto-di-san-daniele-dop> in quanto provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante;
- se operativi in modo promiscuo e, quindi, detengano dosi di seme e/o riproduttori suini di razza o di tipo genetico con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante, presentino adeguate strutture e attrezzature idonee ad assicurare la separazione fisica dei suini destinati alla DOP da quelli viceversa non destinati a tal fine e, sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini nati, svezzati e allevati non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP con quelli invece destinati ai fini della DOP;

- **per i macelli e i laboratori di sezionamento** che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per la macellazione dei suini, nel rispetto del benessere animale e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso con le singole partite di carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un laboratorio di sezionamento e/o con le partite di cosce in uscita destinate al distretto della DOP

- **per i Prosciuttifici:**

- l'esistenza di locali, attrezzature e finestre idonee a garantire i requisiti prescritti a pagina 39 dalla Scheda E del Disciplinare;
- la disponibilità di un adeguato sistema di identificazione delle cosce fresche omologate (salate) e stagionate (marchiate), tale da assicurare la loro tracciabilità;
- la corrispondenza tra la capacità produttiva dichiarata (PPI) con quella installata (esercizio potenziale di impianti e di attrezzature);

- **per i Laboratori di Affettamento** la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di affettamento.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non adempia alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni lavorativi, IFCQ chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

c) **Provvedimento di riconoscimento:**

in caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il Co. Ce. acquisita la relativa documentazione, delibera entro quindici (15) giorni lavorativi sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza dei requisiti del Richiedente nel PDC.

IFCQ, entro dieci (10) giorni lavorativi dalla delibera del Co. Ce. notifica al Richiedente l'esito della decisione:

- in caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento, comprensivo del codice di identificazione, ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico degli Operatori riconosciuti. Il provvedimento è notificato all'Operatore, tramite posta certificata (PEC), e, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto compresa la notifica dei documenti del PDC (sistema tariffario, schema e ogni altro documento utile);
- viceversa, in caso di valutazione negativa il provvedimento di non inserimento è notificato, tramite posta certificata (PEC) al Richiedente non riconosciuto, e per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'**Attestato di Trasferimento** (di seguito solo AT) "**informatizzato**" secondo le istruzioni in **Allegato n. 8**.

Alle sole Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'**Allegato n. 2**; tutte le forniture devono essere autorizzate da IFCQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante. Qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire punzoni usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione.

- **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'**Attestato per la Macellazione** (di seguito solo AM) "**informatizzato**" secondo le istruzioni in **Allegato n. 9**

Qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e diverse partita I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL).

Per il solo Allevamento, il codice di identificazione è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'insediamento e da una numerazione progressiva, anche alfanumerica. Il codice sarà diverso per ogni singolo insediamento produttivo, anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (partite I.V.A.)

- **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione DM (**Allegato n. 10**) e si provvede anche a consegnare il Timbro Indelebile del Macello (di seguito solo TIM).

Esigenze di assegnazione di ulteriori TIM devono essere segnalate per iscritto a IFCQ. Qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire TIM usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dall'ASL);

- **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (**Allegato n. 11**);
- **ai Prosciuttifici** sono inviate le credenziali di accesso al portale San Daniele per la registrazione del registro del produttore (**Allegato n. 12**), del documento di omologazione (**Allegato n. 13**), della segnalazione di trasferimento (**Allegato n. 14**) e della dichiarazione del prosciuttificio (**Allegato n. 15**) e si provvede anche a consegnare il sigillo di omologazione.

Qualora l'attività di produzione e affettamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dall'ASL);

- **ai Laboratori di Affettamento** sono inviate le credenziali di accesso al portale San Daniele per le registrazioni di competenza.

d) **Registrazioni:**

IFCQ tiene registrazioni dalle quali risulta il carico/consegna di eventuali dotazioni assegnate al singolo operatore e un elenco anagrafico di tutti gli operatori riconosciuti e cura l'aggiornamento del fascicolo di ciascuno di essi, comprensivo dei provvedimenti per il trattamento delle non conformità e il loro inserimento nella BDV.

5.2.1 Validità del riconoscimento

La durata del riconoscimento è correlata a quella dell'autorizzazione a IFCQ all'espletamento dei controlli da parte del MIPAAFT. È fatta salva la facoltà dell'Operatore riconosciuto di inoltrare richiesta di recesso dal circuito della produzione tutelata della DOP Prosciutto di San Daniele.

Gli Operatori si impegnano a collaborare con IFCQ facilitando l'attività di controllo, svolta senza preavviso (verifiche ordinarie) o con preavviso (verifiche supplementari) dai suoi incaricati per la verifica del corretto espletamento degli adempimenti di loro competenza, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni richieste (es: DDT, reclami, eccetera).

5.2.2 Sopraggunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento

L'Operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ possibilmente in via preventiva e comunque entro dieci (10) giorni lavorativi dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa all'indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it tutte le modifiche sostanziali che pregiudicano lo stato di conformità del prodotto e del processo, la rintracciabilità delle produzioni oltre alla titolarità degli obblighi e dei diritti; a titolo meramente esemplificativa si citano: variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, dell'assetto strutturale e/o produttivo e/o organizzativo, della capacità produttiva dichiarata (PPI), eccetera.

IFCQ entro dieci (10) giorni lavorativi valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario ad una verifica ispettiva supplementare a richiedere eventuali integrazioni documentali.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

IFCQ nei casi di variazione della sola titolarità degli obblighi e dei diritti: ragione sociale, forma giuridica della società, scioglimenti, fusioni, cessioni di rami d'azienda, eccetera, inserirà il subentrante senza l'effettuazione della verifica ispettiva.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione entro 24 ore a IFCQ mediante posta certificata (PEC) e sospendere immediatamente le attività ai fini della DOP.

5.3 RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'

L'Operatore riconosciuto che cessa la propria attività o che intende uscire dal circuito della produzione tutelata della DOP, è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it e per conoscenza al Consorzio di tutela riconosciuto, e a restituire le dotazioni ricevute per operare ai fini del PDC.

IFCQ, perfezionate tutte le procedure riferite alla richiesta di recesso, sottopone la richiesta al Co. Ce. che assumerà una corrispondente delibera. All'esito, IFCQ emetterà il provvedimento di recesso, dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) all'Operatore interessato e provvederà alla sua cancellazione dall'elenco degli operatori riconosciuti.

La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore che ha presentato la relativa richiesta. Fino ad allora, quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli oneri connessi alla sua qualità di Operatore riconosciuto.

È fatto divieto all'Operatore che chiede di uscire dal circuito della produzione tutelata, di utilizzare suini vivi e/o macellati, cosce fresche e/o in stagionatura e/o sigillate, a partire dalla data indicata nella delibera del Co. Ce. relativa al suo recesso.

L'Operatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del PDC deve dare comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it

IFCQ ne prende atto ed emette un corrispondente provvedimento di sospensione della propria attività di controllo presso l'Operatore medesimo che non comporta alcuna variazione anagrafica.

L'Operatore "sospeso" non è tenuto a comunicare, durante il periodo di sospensione, le eventuali modifiche intervenute delle condizioni iniziali di riconoscimento (§ 5.2.2).

L'eventuale ripresa dell'attività da parte di un Operatore "sospeso" deve essere sempre comunicata, anticipatamente e per iscritto a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso, IFCQ entro dieci (10) giorni lavorativi effettua sempre una verifica ispettiva supplementare.

5.3.1 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

IFCQ sottopone alla valutazione del Co. Ce., la disattivazione della posizione anagrafica dell'Operatore riconosciuto nei relativi elenchi nei casi in cui:

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

- il medesimo abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante verifica documentale circa la "cessazione camerale" e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini del PDC;
- sia comunque materialmente impossibile ottenere la restituzione delle dotazioni a suo tempo consegnate, trascorso il termine di trenta (30) giorni dalla corrispondente richiesta;
- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto sia dichiarato fallito;
- abbia sospeso la produzione della DOP per un periodo superiore ai dodici (12) mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta. In tal caso, IFCQ invierà una nota all'operatore interessato, informandolo che trascorsi trenta (30) giorni lavorativi senza che l'operatore manifesti, mediante comunicazione scritta ad IFCQ, la volontà di continuare la produzione ai fini della DOP, si provvederà alla sua revoca dagli elenchi degli operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP.

IFCQ disattiva l'Operatore che compare nell'elenco anagrafico con la codifica "inattivo"; al quale non verranno inviate informazioni e/o istruzioni né addebitate tariffe.

6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

Gli Operatori riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della DOP, sono tenuti:

- a mantenere le 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 macelli;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata della DOP e dal PDC;
- a registrare e redigere correttamente la documentazione prevista;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di IFCQ, senza o con preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- a registrare:
 - i reclami e le relative azioni correttive adottate;
 - le non conformità e fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme sia escluso dalla DOP;
 - le date e gli orari di lavorazione della produzione ai fini della DOP nel caso in cui le produzioni generiche vengano separate temporalmente;
- compilare, gestire ed archiviare la documentazione prevista dal PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di IFCQ e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- conservare tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività per almeno cinque (5) anni dalla data di emissione;
- ad accertare la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC e fornire evidenza oggettiva (es. registrazioni, annotazioni) su richiesta delle verifiche effettuate

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

in autocontrollo, evidenziando il rispetto dei requisiti (es. pesi, temperature, ecc.) di conformità prescritti dal Disciplinare del prodotto lavorato ai fini della DOP 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 corrispondente gestione della loro taratura “esterna” o “interna” che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ, quanto indicato nel provvedimento di non conformità fino all’acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, ove previsto, le dotazioni ricevute per operare ai fini del PDC. Qualora l’operatore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, IFCQ invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci (10) giorni lavorativi, IFCQ entro trenta (30) giorni, si reca presso l’operatore a ritirare tutto il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a denunciare immediatamente lo smarrimento o il furto delle dotazioni alle forze dell’ordine e ad inviare a IFCQ la corrispondente documentazione;
- ad utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche dei portali, mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- a verificare che l’Operatore che fornisce loro: suini, carcasse/mezzene, cosce fresche e/o stagionate e/o marchiate sia inserito negli specifici elenchi messi a disposizione da IFCQ nel RIFT e nel Portale San Daniele.

I sistemi informatici (RIFT e Portale San Daniele) fungono anche da archivio dati e saranno consultabili, con modalità distinte, dagli operatori e dall’Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore.

Il Contrassegno di conformità costituito così come definito dal D.M. 25 agosto 1994 è affidato ad IFCQ che ne cura l’applicazione e lo custodisce sotto la propria responsabilità in modo che ad esso possa avere accesso solo il personale incaricato, nei limiti del proprio specifico mandato e che tutti quelli recanti il medesimo codice di identificazione siano sempre reperibili contemporaneamente.

7. REQUISITI DI CONFORMITA’ OSSERVATI DAGLI OPERATORI

7.1 ADEMPIMENTI DELL’ALLEVAMENTO

7.1.1 Genetica

La Scrofaia in conformità alla Scheda C del Disciplinare:

deve utilizzare esclusivamente materiale genetico e/o riproduttori suini appartenenti:

- alle razze tradizionali Large White (Italiana) e Landrace (Italiana) così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (LGI);
- alla razza Duroc (Italiana), così come migliorata dal LGI;
- ad altre razze, meticci ed ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

La Scrofaia può utilizzare i riproduttori suini di cui all'elenco IOGEN09_ pubblicato sul sito internet www.ifcq.it alla pagina <http://ineqweb.it/istruzioni-dati/prosciutto-di-san-daniele-dop> in quanto provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.

NON deve utilizzare riproduttori suini e/o materiale genetico riconducibile gli stessi, per la produzione di suini:

- in purezza di razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS).

NON deve utilizzare i riproduttori suini di cui all'elenco IOGEN08_ pubblicato sul sito internet <http://ineqweb.it/istruzioni-dati/prosciutto-di-san-daniele-dop> in quanto provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante;

La Scrofaia deve:

- acquisire, conservare ed esibire:
 - **il certificato zootecnico** di ogni verro riproduttore fisicamente presente in allevamento e utilizzato per la DOP
 - **la documentazione** relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati alla DOP, con la quale il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- per entrambi i casi, acquisire, conservare ed esibire le informazioni dei marcatori del DNA, riguardanti il pannello microsatelliti definito da ISAG *International Society of Animal Genetics*.

I dati sono archiviati nella BDN del LGI e dell'Albo nazionale dei registri suini riproduttori ibridi, presso la quale sono registrati i certificati zootecnici regolarmente emessi per suini di razza pura e ibridi italiani e quelli di suini introdotti dall'estero. La BDN rilascia all'allevamento la ricevuta di avvenuto deposito dei dati dei marcatori del DNA.

- garantire la corrispondenza, per tutti i riproduttori presenti in allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito. Generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 12 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;
- registrare direttamente nel RIFT entro cinque (5) giorni lavorativi da ogni parto e in ordine cronologico, le informazioni relative:

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- all’identificativo (matricola) del verro, la sua razza o il tipo genetico, a prescindere dalla tecnica di fecondazione praticata (nel caso di inseminazione eterospermica dovrà essere annotato l’identificativo (matricola) di ciascun verro utilizzato);
 - all’identificativo (matricola) della scrofa madre e la sua razza o tipo genetico ibrido da cui deriva;
 - alla data del parto;
 - al numero di suini nati;
 - al numero di suini morti;
- assicurare che i verri “ruffiani” appartenenti a tipi genetici non ammessi e/o privi di certificato zootecnico, se presenti in allevamento, siano vasectomizzati e detenere per ognuno di essi il certificato di avvenuta vasectomia;
 - detenere ed esibire la documentazione relativa alla cessione e/o invio alla macellazione dei verri e delle scrofe;
 - depositare, per ogni tipo genetico da introdurre “*ex novo*” in allevamento (verro riproduttore tal quale e/o materiale seminale) e non inserito nell’elenco IOGEN09_ pubblicato sul sito internet www.ifcq.it, tutta la documentazione idonea ed utile per la valutazione della sua conformità;

La documentazione deve essere presentata in via preventiva ad IFCQ per la valutazione da parte di apposita Commissione convocata da IFCQ, composta da tre (3) o più componenti in numero dispari, esperti del settore, terzi ed indipendenti.

L’istruttoria di valutazione viene conclusa entro tre (3) mesi dalla data di ricevimento della documentazione, prorogabili di ulteriori tre (3) mesi per eventuali esigenze di approfondimento. In tutti i casi, la mancata produzione dei documenti o delle informazioni richiesti dalla Commissione è condizione sufficiente per IFCQ per chiudere l’istruttoria con una valutazione di non ammissibilità, tale da consentire la pubblicazione del tipo genetico corrispondente nell’elenco dei soggetti con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante ai fini della DOP.

A seguito della positiva valutazione, IFCQ comunica l’esito al richiedente e provvede ad inserire il tipo genetico nell’elenco pubblicato sul sito internet di IFCQ in quanto proveniente da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante ai fini della DOP ovvero nell’elenco con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante ai fini della DOP.

- in caso di attività promiscua, comunicare a IFCQ tempestivamente e in anticipo mediante comunicazione di posta certificata (PEC), la detenzione di dosi di seme e/o verri di razza o di tipo genetico non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP e, quindi, in tali casi, deve assicurare:
 - la separazione fisica dei suini destinati alla DOP da quelli viceversa non destinati a tal fine, sui quali NON deve apporre il tatuaggio di origine;
 - la tracciabilità delle partite di suini non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP, mediante la registrazione entro cinque (5) giorni lavorativi da ogni evento (es. parto, identificazione, ecc.) e la conservazione della documentazione per singola nidiata di suini:
- ✓ all’identificativo (matricola) del verro, la sua razza o il tipo genetico, a prescindere dalla tecnica di fecondazione praticata (nel caso di inseminazione eterospermica dovrà essere annotato l’identificativo (matricola) di ciascun verro utilizzato);

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

- ✓ dell'identificativo (matricola) della scrofa madre e la sua razza o tipo genetico ibrido da cui deriva;
- ✓ della data del parto;
- ✓ del numero di suini nati;
- ✓ del numero di suini morti;
- ✓ del numero di suini svezzati;
- ✓ del numero di suini allevati.

7.1.2 Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

- deve apporre su entrambe le cosce del suino, secondo le modalità definite dalla Scheda C del Disciplinare, il tatuaggio così come definito dal D.M. 25 agosto 1994 la cui “lettera-mese” deve corrispondere al mese di nascita della seguente tabella:

Mese di nascita	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.
Lettera mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

- registrare direttamente nel RIFT entro cinque (5) giorni lavorativi del mese successivo, il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine;
- può distogliere in autonomia suini già tatuati. In tal caso deve procedere all'apposizione di un timbro di annullo con le tecniche ritenute più opportune anche al fine di garantire il benessere animale, direttamente sopra il tatuaggio da annullare, in modo indelebile ed inamovibile e deve registrare direttamente nel RIFT entro cinque (5) giorni lavorativi, il numero dei suini distolti dalla DOP;
- nel caso di tatuaggio poco visibile o di esecuzione di errori materiali di apposizione, può utilizzare le procedure di regolarizzazione indicate negli **Allegati n. 16 e n. 17**
- deve comunicare a IFCQ tramite posta elettronica con almeno cinque (5) giorni lavorativi di anticipo, l'esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine; la comunicazione dovrà indicare la giornata della settimana o del mese e i possibili orari (es: dalle ore 6 alle ore 12), l'eventuale variazione deve essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo. IFCQ non accetterà variazioni che intervengano con anticipi pari od inferiori alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali segnalate, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;
- deve conservare i punzoni esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo cui si riferisce il codice di identificazione. Eventuale deroga alla prescrizione deve essere motivatamente richiesta e autorizzata per iscritto da IFCQ;
- deve restituire i punzoni usurati o inutilizzabili a IFCQ che provvede alla loro distruzione;
- NON appone il tatuaggio di origine sui suinetti non destinati al circuito della DOP

7.1.3 Alimentazione

L'Allevamento deve:

- sequire ed applicare le fasi e le tecniche di allevamento così come prescritte dalla scheda C del Disciplinare;

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- impiegare gli alimenti considerati nelle Tabelle A e B di cui alla Scheda C del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate;
- conservare in modo ordinato al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ la documentazione relativa a:
 - cartellini richiesti e forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e.

7.1.4 Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)

La Scrofaia o l'Allevamento Intermedio che trasferisce a qualsiasi titolo suini ad un altro allevamento riconosciuto, deve:

- prima del trasferimento, registrare la AT (**Allegato n. 8**) nel RIFT, generare dal sistema informatico il documento, stamparlo in formato cartaceo e allegarlo al corrispondente DDT, integrato dalla registrazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente. Con la sua registrazione, l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati all'altro Allevamento riconosciuto. Nel caso di procedura incompleta tale da pregiudicare la certificabilità dei suini, l'Allevamento ricevente NON accetta i suini in entrata ai fini della DOP;
- assicurarsi che il numero dei suini registrato coincida con quello registrato nel DDT. Se il numero dei suini trasferiti non coincide con quello registrato nella AT ovvero nel DDT, l'Allevamento ricevente invierà all'Allevamento cedente una segnalazione mediante posta elettronica o nel caso di urgenza e necessità, per le vie brevi. In questo caso, l'Allevamento cedente revisiona la AT nel RIFT e la invia in sostituzione di quella annullata.

7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento di Provenienza che invia alla macellazione suini:

- prima dell'invio al Macello, deve registrare la AM (**Allegato n. 9**) nel RIFT, generare il documento dal sistema informatico, stamparlo in formato cartaceo e allegarlo al corrispondente DDT, integrato dalla registrazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente. Con la sua registrazione, l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello riconosciuto. Nel caso di procedura incompleta tale da pregiudicare la certificabilità dei suini, il Macello NON accetta i suini in entrata ai fini della macellazione DOP; (osservazione 16.)
- deve assicurarsi:
 - di registrare un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;
 - di consegnare suini con il tatuaggio di origine e lettera-mese registrati che attestino una età pari o superiore a nove mesi compiuti, utilizzando la seguente tabella di confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (data di nascita) con la data di invio alla macellazione:

lettera-mese	data di nascita	data di macellazione
T	Gennaio	Ottobre
C	Febbraio	Novembre
B	Marzo	Dicembre
A	Aprile	Gennaio
M	Maggio	Febbraio
P	Giugno	Marzo

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

L	Luglio	Aprile
E	Agosto	Maggio
S	Settembre	Giugno
R	Ottobre	Luglio
H	Novembre	Agosto
D	Dicembre	Settembre

- di NON attestare con la AM, l'invio alla macellazione DOP di verri e/o scrofe;
- deve revisionare nel RIFT la AM, se il numero dei suini inviati non coincide con quello registrato nella AM ovvero nel DDT e come tale segnalata dal Macello mediante posta elettronica o nel caso di urgenza e necessità, per le vie brevi.

7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO

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

- verificare che sia accompagnata da una AM registrata nel RIFT e da un DDT;
- verificare che i suini attestati dalla AM provengano da un allevamento ubicato in una delle regioni prescritte dalla Scheda B del Disciplinare;
- verificare che sulla AM sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";
- verificare che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nella AM e nel DDT. Se il numero NON coincide, deve trasmettere una segnalazione all'allevamento per la sua revisione, mediante posta elettronica o nel caso di urgenza e necessità per le vie brevi e acquisire una corrispondente revisione della AM;
- verificare che nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nella AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
- pesare la partita e verificare che il suo peso medio vivo sia di 160 kg (più o meno 10%, compreso tra 144/176 kg) e conservare le corrispondenti evidenze documentali di riscontro della pesatura in abbinamento alla corrispondente AM.

Nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia conforme:

- può procedere alla sua macellazione, **previa regolarizzazione della partita** mediante l'esclusione dalla macellazione di un numero di suini tale da far rientrare il peso vivo medio della partita nel *range* di peso conforme;
- deve registrare e documentare l'attività di regolarizzazione dei suini ed in particolare deve dare documentata evidenza della raggiunta conformità del peso medio vivo della partita avviata alla macellazione;
- deve segnalare all'allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione della partita;
- deve registrare nella DM il numero dei suini effettivamente macellati ai fini della DOP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per peso medio partita non idoneo;
- verificare a livello documentale che la/e "lettera-mese" registrata/e sulla AM qualifichi suini di età conforme, per poi verificare direttamente in sede di macellazione che la "lettera-mese" tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5; in caso contrario esclude dalla DOP il/i suino/i non idoneo/i;

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della DOP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per età non idonea;
- 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 DOP, verri e scrofe;
- nel corso della macellazione e/o della lavorazione delle carcasse/mezzene, verificare sempre la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce dalla scrofaia e, nel caso di riscontro di “tatuaggi non leggibili” (quindi non oggetto di “regolarizzazione”) o “tatuaggio annullato”, deve escludere i corrispondenti suini dalla macellazione ai fini della DOP;
- verificare che l'insieme del tatuaggio consenta con sufficiente certezza di ricondurlo all'uso dei punzoni previsti, quanto al posizionamento dei caratteri e/o alla congruità del risultato;
- verificare la rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella AM corrispondente;
- registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati nella giornata ai fini della DOP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per visibilità/correttezza dei tatuaggi non idonea;
- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera); in questo caso un tanto consta da apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria;
- utilizzare ai fini della DOP solo carcasse classificate HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata nel rispetto dei criteri di accettazione attualmente compresi tra H384 e H566;
- registrare la sua macellazione nel RIFT (**Allegato n. 10**) entro lo stesso giorno lavorativo;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini o le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il macello stesso ne ravvisi la necessità.

Sulle carcasse idonee alla produzione della DOP, il Macello:

- deve apporre sulla cotenna della singola coscia una marcatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica l'Allevamento di Provenienza con la riproduzione del suo codice identificativo o di altro codice equivalente. Le lettere, le cifre e/o il codice equivalente devono essere ben visibili ed avere un'altezza di almeno 2 (due) cm;
- deve apporre sulla cotenna della singola coscia il TIM, così come definito dal D.M. 25 agosto 1994 in applicazione delle modalità definite dalla Scheda C del Disciplinare;
- prima di ogni singola consegna di carcasse/mezzene ai fini della DOP, deve registrare una Dichiarazione Specifica (DS) (Allegato n. 11) nel RIFT, generare dal sistema informatico il documento, stamparlo in formato cartaceo e allegarlo al corrispondente DDT, integrato dalla registrazione “Carcasse/mezzene idonee ai fini della produzione DOP” o altra dicitura equivalente. Con la sua registrazione, il macello attesta la conformità delle carcasse/mezzene in consegna ai fini della DOP. Nel caso di procedura incompleta tale da pregiudicare la certificabilità della consegna, il ricevente NON accetta le carcasse/mezzene in entrata ai fini della DOP.

Il solo Macello che ai fini della DOP, NON effettua macellazioni con cadenza settimanale e quindi a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno tre (3) giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es:

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 48 ore.

7.3 ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Per le partite in entrata il Laboratorio di Sezionamento (di seguito solo LS), deve:

- verificare che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e relativo DDT integrato dalla registrazione: “*carcasse/mezzene idonee ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della DOP, il LS chiede al Macello entro 48 ore la documentazione integrativa e/o corretta;
- utilizzare mezzene classificate HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata nel rispetto dei criteri di accettazione attualmente compresi tra H384 e H566;
- utilizzare mezzene sulle quali, sulla cotenna all’altezza della coscia, sia stato apposto il TIM identificativo del macello e siano marcate, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, con il codice che identifica l’Allevamento di Provenienza.

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

Il LS, **complete le verifiche sopra citate, deve:**

- sezionare e rifilare la singola coscia per presentarla in conformità delle caratteristiche prescritte dalla Scheda B del Disciplinare; fatte salve le specifiche eccezioni previste in applicazione delle norme regolanti l’esportazione del Prosciutto di San Daniele in determinati Paesi extra Unione Europea (UE);
- conservare le cosce munite del TIM esclusivamente mediante refrigerazione, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra -1 e +4°C. Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna;
- consegnare al prosciuttificio solo cosce rifilate prive delle inidoneità elencate in **Allegato n. 19** e nei tempi prescritti dalla Scheda E del Disciplinare (non prima di 24 ore e non oltre 120 ore dalla data di macellazione registrata);
- prima di ogni singola consegna di cosce ai fini della DOP, registrare una **Dichiarazione Specifica (DS) (Allegato n. 11)** nel RIFT, generare dal sistema informatico il documento, stamparlo in formato cartaceo e allegarlo al corrispondente DDT, integrato dalla registrazione “*Cosce/tagli anatomici idonee/i ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente. Con la sua registrazione, il LS attesta la conformità delle cosce/tagli anatomici in consegna ai fini della DOP. La mancata registrazione, generazione e stampa della DS impedisce al produttore di utilizzare cosce/tagli anatomici ai fini della DOP; (osservazione 21.)
- documentare la gestione delle cosce rese quale scelta “commerciale” da un prosciuttificio e riproposte per un’altra consegna con la registrazione di una nuova **DS** nel RIFT;
- escludere dal sezionamento ai fini della DOP e rimuovere il TIM dalle mezzene e/o dalle cosce, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il LS stesso ne ravvisi la necessità.

Il LS qualora svolga attività ai fini DOP a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno tre (3) giorni lavorativi di anticipo l’esecuzione di tali attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 48 ore.

7.4 ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO

Il Prosciuttificio deve:

- escludere dalle fasi di ottenimento e rimuovere il sigillo di omologazione e/o il contrassegno della DOP, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Prosciuttificio stesso ne ravvisi la necessità dandone comunicazione a IFCQ con registrazione sul portale;
- per ogni anno solare sigillare ai fini della DOP non più del numero di cosce corrispondenti alla capacità produttiva dichiarata (PPI);
- verificare per ogni singola consegna di cosce fresche in entrata:
 - che la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dalla Scheda B del Disciplinare;
 - che sia accompagnata dalla DS completa in ogni sua parte e da un DDT integrato dalla registrazione: “*Cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente e completo di numero e peso complessivo delle cosce in consegna;
 - che nella/e DS sia/no registrata/e le scrofaie e gli allevamenti di provenienza ubicati in una delle regioni prescritte dalla Scheda B del Disciplinare. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della DOP, il Prosciuttificio chiede al LS entro 48 ore la documentazione integrativa e/o corretta;
- verificare direttamente sulla singola coscia fresca che:
 - la temperatura interna sia compresa tra -1 e +4°C;
 - non pesi meno di 11 kg;
 - rechi il TIM del macello;
 - appartenga e rechi ben visibile la classificazione HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata nel rispetto dei criteri di accettazione attualmente compresi tra H384 e H566;
 - rechi con certezza la visibilità del tatuaggio; in caso di riscontro di “tatuaggi non leggibili” (quindi non oggetto di “regolarizzazione”) o “tatuaggio annullato”, deve escludere dalla DOP la/le coscia/e non idonea/e;
 - la “lettera-mese” tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5; in caso contrario esclude dalla DOP la/le coscia/e non idonea/e;
 - vi sia rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella DS;
 - rechi una marcatatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica l'allevamento di provenienza e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;
 - non presenti le inidoneità elencate in **Allegato n. 19**

Il Prosciuttificio, **complete le verifiche sopra citate, deve:**

- apporre, sulle cosce valutate idonee per la DOP, il sigillo di omologazione così come definito dal D.M. 25 agosto 1994 nei tempi prescritti dalla Scheda E del Disciplinare. Limitatamente agli errori materiali nell'apposizione del sigillo, è ammessa la ripetizione delle operazioni; queste

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

possono avvenire nel corso di qualsiasi fase di lavorazione a condizione che ne sia stato preventivamente informato IFCQ che, effettuate le necessarie verifiche preliminari, presenza all'esecuzione delle operazioni stesse;

- registrare il documento di omologazione (di seguito solo: DO) in Allegato n. 15 nel portale San Daniele entro e non oltre il secondo giorno lavorativo successivo a quello della data del sigillo;
- movimentare e/o stoccare le cosce in modo tale che risultino sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali. In particolare, ogni singola attrezzatura deve essere corredata da una codifica di identificazione, che consenta di individuare facilmente e chiaramente le cosce avviate alla lavorazione DOP;
- eseguire le lavorazioni e le operazioni in coerenza con quanto prescritto dalla Scheda B del Disciplinare, compresa la verifica del peso della coscia fresca;
- garantire che le varie fasi di ottenimento del prodotto, stagionatura compresa, siano coerenti nel metodo e nei tempi prescritti dalla Scheda E del Disciplinare;
- acquisire e conservare idonea documentazione del fornitore in merito all'origine "marina" del sale prescritta dalla Scheda E Disciplinare;
- osservare le eventuali prescrizioni stabilite da taluni Paesi extra UE sotto la verifica della competente Autorità Sanitaria.

Il Prosciuttificio può trasferire dei prosciutti non ancora contrassegnati con la DOP ad un altro Prosciuttificio riconosciuto in applicazione a quanto prescritto dalla Scheda E del Disciplinare. In tal caso il trasferimento deve essere registrato nel portale San Daniele sia da parte del Prosciuttificio che "invia" che da parte del Prosciuttificio che "accetta".

8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono gli Operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP Prosciutto di San Daniele.

IFCQ 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 macelli;
- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- la conformità dell'esecuzione e rispetto delle procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- il corretto adempimento degli obblighi a carico degli operatori previsti ai fini della produzione tutelata della DOP e dal PDC;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della produzione della DOP.

Il controllo e la certificazione della DOP viene effettuato, anche presso la sede di IFCQ, mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione cartacea/registrazioni inserite dagli operatori sul RIFT e sul portale San Daniele.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

I controlli ispettivi sono distinti in:

- **ordinari:** in esecuzione del piano senza preavviso;
- **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 in contraddittorio con un incaricato dall'Operatore.

Al termine di ogni controllo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale dove sono descritte tutte le operazioni e controlli effettuati. Tale verbale è sottoscritto dal personale incaricato e dal soggetto controllato (o da chi lo rappresenta).

I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da IFCQ per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente.

L'Operatore registrato come "inattivo" dal circuito della produzione tutelata della DOP o che ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione dell'attività sempre ai fini della DOP, viene escluso dall'annuale programmazione dei controlli ordinari.

8.1 CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DELL'ALLEVAMENTO

IFCQ effettua, dal 1° di gennaio al 31 dicembre di ogni anno, i seguenti controlli ispettivi:

- un (1) controllo presso il 100% delle Scrofaie, di cui almeno il 5% durante le operazioni di apposizione del tatuaggio;
- un (1) controllo presso il 35% (33%+2%) degli Allevamenti Intermedi e Di Provenienza. La percentuale indirizza l'attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio (33%), senza escludere l'eventualità di poter essere controllati anche più di una volta nello stesso arco temporale (2%).

con riferimento ad almeno una determinata mensilità

8.1.1 CONTROLLI del tipo genetico dei riproduttori utilizzati e/o in utilizzo:

a livello documentale:

- presenza dei certificati zootecnici di ogni verro presente in Allevamento e utilizzato ai fini riproduttivi per la DOP;
- presenza della documentazione acquisita dal centro di produzione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla DOP;
- presenza della documentazione per entrambi i casi del deposito delle informazioni dei marcatori del DNA, riguardanti il pannello microsatelliti definito da ISAG *International Society of Animal Genetics*;
- coerenza, completezza, tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT;
- registrazione del tipo genetico sulle AT e/o AM rilasciate con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e la sua presenza nell'elenco dei tipi genetici provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante;

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- coerenza e completezza delle registrazioni circa il numero e tipologia genetica delle scrofe in uso;
- documentazione rilasciata a riprova dell'avvenuta vasectomia, se presenti verri "ruffiani" appartenenti a tipi genetici non ammessi e/o privi di certificato zootecnico;
- coerenza e completezza della documentazione in uscita per i verri e le scrofe
- in caso di allevamento con attività promiscua, coerenza, completezza e congruità delle registrazioni e della documentazione da compilare e da detenere in applicazione del PDC per le circostanze in cui sono detenute dosi di seme e/o verri di razze o di tipo genetico con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante;

con controllo fisico ispettivo:

- la corrispondenza per tutti i riproduttori presenti in allevamento e utilizzati per la DOP, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito; generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - ✓ in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 12 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - ✓ all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;

il controllo viene eseguito solo in presenza e con l'ausilio/collaborazione per personale dell'Allevamento per il contenimento degli animali e, comunque, in condizioni di sicurezza per le persone presenti;

- la compatibilità per tutti i riproduttori presenti in Allevamento e utilizzati per la DOP, del tipo genetico attestato dalla documentazione con quello riscontrato visivamente "in campo".

Su almeno il 5% delle Scrofaie oggetto di controllo ordinario e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario e con modalità adeguate e rispondenti a specifiche istruzioni e procedure, mediante l'intervento di personale autorizzato e specializzato, IFCQ effettua il prelievo di materiale biologico dei riproduttori e della relativa progenie per la verifica comparativa con il DNA depositato

- nelle circostanze in cui sono detenute dosi di seme e/o riproduttori di razza o di tipo genetico con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante, l'allevamento assicura:
 - la separazione fisica dei suini destinati alla DOP da quelli viceversa non destinati a tal fine, sui quali NON ha apposto il tatuaggio di origine;
 - tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini nati, svezzati e allevati non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP con quelli invece destinati ai fini della DOP, mediante la registrazione e conservazione della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (es. registro aziendale di carico e scarico, DDT, ecc.)

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

8.1.2 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini e l'apposizione del tatuaggio di origine

a livello documentale previa valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (es. registro aziendale di carico e scarico, DDT, ecc.) e alle AT rilasciate:

- il numero complessivo dei suini nati nel periodo di riferimento, con suddivisione mensile degli stessi e delle registrazioni operate circa l'apposizione del tatuaggio di origine;
- la destinazione e il numero complessivo dei suini trasferiti o venduti;
- il numero complessivo di suini eventualmente acquisiti da altri Allevamenti riconosciuti;
- la coerenza delle registrazioni circa i tatuaggi applicati con quanto poi registrato nelle AT,

al fine di consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alle movimentazioni, le risultanze sono rapportate con l'accertamento:

- del numero delle scrofe produttive ai fini della DOP;
- del numero di suini tatuati nel periodo di riferimento;
- del numero dei posti parto.

8.1.3 CONTROLLI sull'apposizione del tatuaggio di origine

IFCQ controlla, previa scelta casuale della/e partita/e sul quale è stato apposto il tatuaggio di origine e come tale registrata/e nel RIFT che:

- **su 25 suini** in una Scrofaia con registrazioni mensili pari o inferiori a 1.000 suini tatuati;
- **su 50 suini** in una Scrofaia con registrazioni mensili oltre i 1.000 suini tatuati,
 - sia stato eseguito con i punzoni dati in dotazione e secondo le modalità definite dalla Scheda C del Disciplinare ovvero sulla posizione laterale di entrambe le cosce del suino, appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale, in modo tale che si possa acquisire la sua visibilità (codice di origine e “lettera-mese” indicativa del mese di nascita del suino);
 - riporti la mensilità effettiva di nascita con particolare riferimento alle dimensioni del tatuaggio, sfruttando il riscontro incrociato con il dato registrato dei suini nati e tatuati nel periodo di riferimento;
 - riporti il codice identificativo della Scrofaia in cui effettivamente sono nati;
 - sia stato apposto entro trenta (30) giorni dalla nascita, e in ogni caso prima che il suino venga allontanato dalla scrofa, sfruttando il riscontro incrociato con i dati registrati e la documentazione detenuta in azienda;
 - se eventualmente annullato, l'operazione/i sia/no stata/e eseguita/e correttamente alle prescrizioni e che sia/no stata/e registrata/e nel RIFT;
 - esista corrispondenza anagrafico-identificativa tra il tatuaggio di origine e quello riportato all'orecchio ai fini sanitari.

8.1.4 CONTROLLI sulle AT in uscita da una Scrofaia:

- la correttezza delle registrazioni, comprese le eventuali registrazioni di revisione; il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT;

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- la corrispondenza tra il numero dei suini registrati nelle AT emesse ed altra documentazione utile, presente presso l’Allevamento ai fini sanitari e amministrativi;
- la congruità dei flussi dei suini attestati con le AT, la capacità produttiva dell’Allevamento e la compatibilità con i dati registrati nel RIFT e quelli acquisiti dai registri di carico e scarico;
- che sia registrato il tipo genetico secondo le istruzioni in **Allegato n. 18** e che lo stesso sia presente nell’elenco di tipi genetici compatibili con quelli del LGI per la produzione del suino pesante.

8.1.5 CONTROLLI negli Allevamenti Intermedi:

- le AT in entrata per i suini ricevuti. Il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l’allevamento che mediante accesso al RIFT;
- il peso medio dei suini in entrata, previa visione e valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera), per valutarne la congruità in rapporto all’età;
- la correttezza delle registrazioni delle AT in uscita, comprese l’indicazione delle AT originariamente ricevute e le eventuali registrazioni di revisione. Il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l’allevamento che mediante accesso al RIF;
- la congruità tra il quantitativo dei suini registrati nelle AT emesse e quello riportato sui relativi documenti di cessione obbligatoriamente presenti in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata.

8.1.6 CONTROLLI sulle AT in entrata in un Allevamento di Provenienza:

- la correttezza delle registrazioni, comprese le eventuali registrazioni di revisione; il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l’allevamento che mediante accesso al RIFT;
- il peso medio dei suini in entrata per ciascuna partita oggetto di controllo, previa visione e valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera), per valutarne la congruità in rapporto all’età;
- la compatibilità tra il quantitativo dei suini registrati nelle AT emesse e quello riportato sui relativi documenti di cessione obbligatoriamente presenti in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera).

8.1.7 CONTROLLI sulle AM in uscita da un Allevamento di Provenienza:

- la correttezza delle registrazioni, comprese le eventuali registrazioni di revisione; il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l’allevamento che mediante accesso al RIFT;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM;
- sia stata registrata l’identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in “soccida”;
- le registrazioni nelle AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, controlla che sia registrato:
 - il numero dei suini consegnati, controllando che se il numero dei suini registrato non coincideva con quello registrato nel DDT, la difformità sia stata segnalata all’Allevamento e che siano conservate le AM revisionate;

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- il tipo genetico secondo le istruzioni in **Allegato n. 18** e che lo stesso sia presente nell'elenco di tipi genetici compatibili con quelli del LGI per la produzione del suino pesante;
- il tatuaggio di origine e lettera-mese, controllando che quest'ultima attesti una età pari o superiore a nove mesi compiuti, il controllo avviene acquisendo quanto registrato nella AM per la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- che il numero di suini registrato nella AM sia uguale a quello registrato nel DDT;
- ci sia coerenza della disponibilità dei suini nati presso l'Allevamento nei mesi corrispondenti alle lettere-mese dei tatuaggi o ricevuti da altri allevamenti, mediante il confronto tra le registrazioni nel RIFT e la documentazione obbligatoriamente presente in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera) e le AT ricevute;
- che non siano stati certificati verri e scrofe.

8.1.8 CONTROLLI sull'alimentazione somministrata

IFCQ, presso tutti gli allevamenti oggetto di controllo ordinario, controlla l'alimentazione somministrata ai suini, mediante controllo fisico ispettivo degli alimenti somministrati.

I controlli sono documentali mediante acquisizione, per tutto il periodo oggetto di verifica, del/dei "cartellino/i" degli alimenti in uso e/o delle formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da parte dell'allevatore siano esse di origine industriale che autoprodotte, in alternativa, mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall'allevatore e analitici su almeno il 20% degli allevamenti oggetto di controllo ordinario con il prelievo di uno o più campioni di alimenti.

8.2 CONTROLLI IFCQ A CARICO DEL MACELLO

IFCQ effettua, dal 1° di gennaio al 31 dicembre di ogni anno, i seguenti controlli ispettivi:

- **quattro (4) controlli** presso il macello con una attività di macellazione superiore a n. 500.000 suini anno;
- **tre (3) controlli** presso il macello con una attività di macellazione compresa tra n. 300.001 e n. 500.000 suini anno;
- **due (2) controlli** presso il macello con una attività di macellazione compresa tra n. 50.000 e n. 300.000 suini anno;
- **un (1) controllo** presso il macello con una attività di macellazione pari o inferiore a n. 50.000 suini anno

8.2.1 CONTROLLI sulle AM in entrata e i corrispondenti requisiti attestati

a livello documentale su almeno due (2) precedenti giornate di macellazione che per le partite in macellazione nella giornata:

- le AM siano correttamente rilasciate e siano state accompagnate da un DDT;
- i suini attestati dalla AM provengano da un allevamento ubicato in una delle regioni prescritte dalla Scheda B del Disciplinare;
- nelle AM sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- le registrazioni nelle AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, verifica che sia registrato:
 - il numero dei suini consegnati, controllando che se il numero dei suini registrato non coincideva con quello registrato nel DDT, la difformità sia stata segnalata all'allevamento e che siano conservate le AM revisionate;
 - il tipo genetico secondo le istruzioni in **Allegato n. 18** e che lo stesso sia presente nell'elenco di tipi genetici compatibili con quelli del LGI per la produzione del suino pesante;
 - il tatuaggio di origine e lettera-mese, controllando che quest'ultima attesti una età pari o superiore a nove mesi compiuti, il controllo avviene acquisendo quanto registrato nella AM per la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- nel DDT sia stato registrato il numero ai fini della DOP;
- le partite siano state pesate dal macello e sia conservato il riscontro del suo peso medio vivo e sia confermata la sua conformità di 160 kg (più o meno 10%) e, quindi compreso tra 144 e 176 kg.

In caso di peso medio vivo della partita non conforme:

- sia stata eseguita una attività di regolarizzazione della partita mediante l'esclusione dalla macellazione di un numero tale da far rientrare il peso vivo medio della partita nel *range* di peso conforme;
- sia documentata e registrata l'attività di regolarizzazione con evidenza della conformità del peso medio vivo della partita avviata alla macellazione;
- abbia segnalato all'allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione della partita;
- abbia registrato nella DM il numero dei suini effettivamente macellati ai fini della DOP" ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per peso medio partita non idoneo;

con controllo fisico ispettivo su almeno il 50% delle partite in macellazione nella giornata che:

- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso medio vivo conforme; nel caso in cui il peso medio vivo della partita non lo sia:
 - il macello proceda alla sua macellazione, previa regolarizzazione della partita mediante l'esclusione dalla macellazione di un numero tale da far rientrare il peso vivo medio della partita nel *range* di peso conforme;
 - l'attività di regolarizzazione sia documentata e registrata con evidenza della conformità del peso medio vivo della partita avviata alla macellazione;
 - segnali all'allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione della partita;
 - registri nella DM il numero dei suini effettivamente macellati ai fini della DOP" ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per peso medio partita non idoneo;
- per i tatuaggi, su un campione scelto casualmente:
 - **pari a 20 cosce** per partite pari o inferiori a 100 suini;
 - **pari a 40 cosce** per partite oltre i 100 suini,

✓ vi sia la visibilità del tatuaggio;

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- ✓ la “lettera-mese” qualifichi il singolo suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- ✓ l'insieme del tatuaggio consenta con sufficiente certezza di ricondurlo all'uso dei punzoni previsti, quanto al posizionamento dei caratteri e/o alla congruità del risultato;
- ✓ vi sia rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella AM corrispondente;

In caso di “tatuaggi non leggibili” (quindi non oggetto di “regolarizzazione”) o di “tatuaggio annullato” o di “lettera-mese” non conforme, identifica la singola coscia non idonea mediante l'apposizione (effettuata direttamente sulla stessa) di apposito timbro identificativo dell'incaricato di IFCQ. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP. Il personale incaricato riporta gli estremi del timbro nel verbale di controllo;

- sulla cotenna della singola coscia della singola mezzena da utilizzare ai fini della DOP venga apposta una marcatatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica l'allevamento di provenienza con la riproduzione del suo codice identificativo o di altro codice equivalente. Le lettere, le cifre e/o l'altro codice equivalente devono essere ben visibili ed avere un'altezza di almeno 2 (due) cm

8.2.2 CONTROLLI sull'attività di macellazione

IFCQ, controlla per l'attività di macellazione che il bilancio di massa, relativo al:

- numero di suini in entrata attestati con la singola AM;
- numero di suini effettivamente macellati e attestati per la DOP;
- numero di suini non macellati per la DOP in quanto distolti per il riscontro di inidoneità,

sia complessivamente coerente e congruo con le quantità direttamente registrate nel RIFT per ogni giornata di macellazione ai fini della DOP.

8.2.3 CONTROLLI sulla conformità delle carcasse in abbinamento all'apposizione del TIM sulle cosce corrispondenti per l'accertamento di esiti conformi alle prescrizioni per quanto attiene le cosce da esse ottenute.

A tal fine, IFCQ acquisisce le registrazioni effettuate dal macello e, quindi:

- esegue la somma del numero delle cosce consegnate ai fini della/delle DOP con tutte le DS emesse e riferibili alla medesima giornata di macellazione recante tutti i riferimenti necessari per la valutazione dei risultati della classificazione delle carcasse ottenute dalla macellazione dei suini ivi descritti;
- controlla che la somma ottenuta delle cosce fresche inviate nel/nei distretti della/delle DOP sia uguale o inferiore al totale delle cosce disponibili e potenzialmente utilizzabili ai fini della/delle DOP, attesa la detrazione delle cosce non idonee in quanto riferibili al totale delle carcasse giudicate “non idonee per la DOP”. Per lo stesso fine, sono considerate anche le operazioni di regolarizzazione eventualmente operate, purché compatibili ed opportunamente documentate.

Il controllo è perfezionato dagli accertamenti eseguiti in sede diversa dal macello per la valutazione del peso medio vivo della partita macellata, acquisito così come fin qui indicato,

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

incrociandolo con il peso medio delle corrispondenti carcasse acquisito in sede di classificazione.

8.3 CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEL LABORATORI DI SEZIONAMENTO

IFCQ effettua, dal 1° di gennaio al 31 dicembre di ogni anno, due (2) controlli ispettivi finalizzati ad accertare, **con riferimento ad almeno due settimane intere e consecutive**:

8.3.1 CONTROLLO documentale

- relativamente al periodo individuato, che i DDT in entrata siano stati emessi da un macello riconosciuto che risulta essere l'effettivo consegnatario e che siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni;
- che i dati dei DDT e delle DS emesse, una volta assemblati, siano coerenti e forniscano un bilancio di massa congruo tra il numero di mezzene in entrata ed il numero di cosce in uscita verso i prosciuttifici del distretto della DOP, peso delle cosce suine consegnate compreso.

8.3.2 CONTROLLO fisico ispettivo

sulle mezzene e/o cosce fresche a qualsiasi titolo presenti in LS:

- che siano utilizzate mezzene classificate con la riproduzione sulla coscia della lettera H e alternativamente delle lettere U-R-O; in luogo della riproduzione delle lettere U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata nel rispetto dei criteri di accettazione attualmente compresi tra H384 e H566;
- che siano utilizzate mezzene la cui cotenna della singola coscia sia marcata, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica l'allevamento di provenienza con la riproduzione del suo codice identificativo o di altro codice equivalente. Le lettere, le cifre e/o l'altro codice equivalente devono essere ben visibili ed avere un'altezza di almeno 2 (due) cm;
- che sia apposto il TIM del macello;
- che la singola coscia sia sezionata e rafilata in conformità delle caratteristiche prescritte dalla Scheda B del Disciplinare; fatte salve le specifiche eccezioni previste in applicazione delle norme regolanti l'esportazione del Prosciutto di San Daniele in determinati Paesi extra Unione Europea (UE);
- che le cosce rafilate siano prive delle inidoneità elencate in **Allegato n. 19**;
- che le cosce munite del TIM siano conservate esclusivamente mediante refrigerazione, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra -1 e +4°C e consegnate nei tempi prescritti dalla Scheda E del Disciplinare (non prima di 24 ore e non oltre 120 ore dalla data di macellazione registrata).

8.3.3 CONTROLLI dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce (determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico)

IFCQ, **su almeno il 10% degli allevamenti di provenienza** effettua il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce in applicazione della Scheda B del Disciplinare.

8.3.4 CONTROLLI sulla movimentazione delle cosce.

Per il periodo preso a riferimento circa le singole giornate di macellazione, accerta il bilancio di massa e la relativa congruità:

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- tra il numero dei suini macellati e attestati per la DOP con il numero di mezzene “scaricate” al LS interno al macello o in uscita verso un LS autonomo;
- tra il numero di mezzene sezionate/rifilate per la DOP con la somma (numero) di cosce in uscita (consegnate ai prosciuttifici).

8.3.5 CONTROLLI dell’idoneità delle cosce fresche nel prosciuttificio

IFCQ effettua, dal 1° di gennaio al 31 dicembre di ogni anno, il controllo dell’attività svolta dal Laboratorio di Sezionamento, mediante il controllo dell’idoneità delle cosce fresche in entrata in un Prosciuttificio, in modo da assicurare il controllo non inferiore:

- al 10% del totale delle cosce fresche in entrata presso il singolo Prosciuttificio che nell’anno immediatamente precedente ha “sigillato DOP” un numero di cosce pari o inferiore a 50.000;
- al 15% del totale delle cosce fresche in entrata presso il singolo Prosciuttificio che nell’anno immediatamente precedente ha “sigillato DOP” un numero di cosce compreso tra 50.001 e 150.000;
- al 20% del totale delle cosce fresche in entrata presso il singolo Prosciuttificio che nell’anno immediatamente precedente ha “sigillato DOP” un numero di cosce superiore a 150.000.

Se al termine di ogni semestre, i controlli di IFCQ riscontrano esiti di inidoneità superiori al 10%, IFCQ applicherà nel semestre successivo controlli supplementari presso il LS interessato.

Tale attività può essere eseguita anche presso il LS qualora nel corso della visita ispettiva siano presenti cosce fresche destinate al Prosciuttificio.

a livello documentale che:

- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dalla Scheda B del Disciplinare e sia accompagnata:
 - dalla DS compilata in ogni sua parte, compreso il numero effettivo di cosce proposte in consegna per ogni singolo allevamento di provenienza;
 - da un DDT integrato dalle seguenti registrazioni: “*Cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altre diciture equivalenti e il numero e il peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici della DS e il DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella DS e nel DDT coincida;
- siano osservate le tempistiche di consegna prescritte dalla Scheda E del Disciplinare;

con controllo fisico ispettivo, sulle cosce in consegna controllate, che:

- non presentino le inidoneità elencate in **Allegato n. 19** e in particolare su un campione della partita:
 - pari a 5 cosce per partite pari o inferiori alle 100 cosce;
 - pari a 10 cosce per partite comprese tra 101 e 500 cosce;
 - pari a 15 cosce per partite comprese tra 501 e 1.000 cosce;
 - pari a 20 cosce per partite oltre le 1.000 cosce;

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

- che la temperatura interna sia compresa tra -1 e +4°C;
- rechi il TIM del macello e che esso sia chiaramente riconducibile al relativo codice di identificazione indicato nella DS;
- appartenga e rechi ben visibile la classificazione HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata nel rispetto dei criteri di accettazione attualmente compresi tra H384 e H566;
- rechi con certezza la visibilità del tatuaggio ovvero i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini;
- la “lettera-mese” tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- rechi una marcatatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica l'allevamento di provenienza con la riproduzione del suo codice identificativo e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;

I riscontri avvengono mediante gli strumenti di misura in dotazione di IFCQ; l'incaricato relativamente al peso può acquisire i risultati del singolo peso della singola coscia, se esiste un sistema aziendale di memorizzazione/registrazione dei dati delle pesature effettuate nel corso delle operazioni di scarico.

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione (effettuata direttamente sulla stessa) di apposito timbro identificativo dell'incaricato di IFCQ. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP. Il personale incaricato riporta gli estremi del timbro nel verbale di controllo.

8.4 CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEL PROSCIUTTIFICIO

8.4.1 CONTROLLO delle cosce fresche in entrata e dell'apposizione del sigillo di omologazione

IFCQ, almeno una (1) volta al mese, controlla su una partita scelta casualmente tra le registrazioni aziendali effettuate sul portale San Daniele e valutata idonea per la DOP da parte del Prosciuttificio:

a livello documentale che:

- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dalla Scheda B del Disciplinare e sia accompagnata:
 - dalla DS compilata in ogni sua parte, compreso il numero effettivo di cosce proposte in consegna per ogni singolo allevamento di provenienza;
 - da un DDT integrato dalle seguenti registrazioni: “*Cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altre diciture equivalenti e il numero e il peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici della DS e il DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella DS e nel DDT coincida;
- siano osservate le tempistiche di consegna prescritte dalla Scheda E del Disciplinare;

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

con controllo fisico ispettivo, sulle cosce in consegna controllate, che:

- non presentino le inidoneità elencate in **Allegato n. 19** e in particolare su un campione della partita:
 - pari a 5 cosce per partite pari o inferiori alle 100 cosce;
 - pari a 10 cosce per partite comprese tra 101 e 500 cosce;
 - pari a 15 cosce per partite comprese tra 501 e 1.000 cosce;
 - pari a 20 cosce per partite oltre le 1.000 cosce;
- rechi il TIM del macello e che esso sia chiaramente riconducibile al relativo codice di identificazione indicato nella DS;
- appartenga e rechi ben visibile la classificazione HU-HR-HO; in luogo della riproduzione delle lettere U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata nel rispetto dei criteri di accettazione attualmente compresi tra H384 e H566;
- rechi con certezza la visibilità del tatuaggio ovvero i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini;
- la “lettera-mese” tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) con la data di invio alla macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- rechi una marcatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica l'allevamento di provenienza con la riproduzione del suo codice identificativo e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;

I riscontri avvengono mediante gli strumenti di misura in dotazione di IFCQ; l'incaricato relativamente al peso può acquisire i risultati del singolo peso della singola coscia, se esiste un sistema aziendale di memorizzazione/registrazione dei dati delle pesature effettuate nel corso delle operazioni di scarico.

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione (effettuata direttamente sulla stessa) di apposito timbro identificativo dell'incaricato di IFCQ. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP. Il personale incaricato riporta gli estremi del timbro nel verbale di controllo.

Inoltre, IFCQ controlla che non sia stato apposto il sigillo sulle cosce non utilizzate per la DOP.

8.4.2 CONTROLLO del metodo di ottenimento

IFCQ, almeno una (1) volta all'anno, controlla ognuna delle varie fasi in cui è articolato il metodo di ottenimento prescritto alla Scheda E del Disciplinare.

8.4.3 CONTROLLO per l'eventuale trasferimento

IFCQ, controlla la regolarità delle procedure adottate.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

8.4.4 CONTROLLO mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative

IFCQ, almeno una (1) volta ogni tre anni, controlla il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento.

9. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO

Il prosciutto al termine della stagionatura deve presentare tutte le caratteristiche prescritte dalla Scheda B ed essere ottenuto conformemente alla Scheda E del Disciplinare.

IFCQ in via preliminare, tra il 1° e il 15esimo giorno di ogni mese esegue un'attività finalizzata ad accertare la rispondenza dei parametri analitici sul prosciutto che ha completato la stagionatura e che come tale presenta tutte le caratteristiche prescritte dalla Scheda B in quanto ottenuto conformemente alla Scheda E del Disciplinare.

L'attività di controllo analitica è svolta con le modalità e gli effetti illustrati con la procedura operativa e ha per oggetto ogni produzione mensile (insieme di più partite il cui inizio della lavorazione è avvenuta nello stesso mese) lavorato presso ogni Prosciuttificio.

Delle operazioni di campionamento l'incaricato redige apposito verbale.

L'attività analitica si sviluppa in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando prove accreditate; i relativi esiti sono valutati dal valutatore risultato prove (VRP) e comunicati al Prosciuttificio interessato mediante una attestazione di conformità o di non conformità.

L'attività di controllo di alcune caratteristiche organolettiche del prosciutto stagionato (colore della parte grassa e magra, infiltrazione del grasso nel magro e gusto), viene eseguita al momento del prelevamento dei campioni mediante controllo fisico ispettivo sugli stessi campioni selezionati secondo criteri di casualità oggetto delle operazioni di prelevamento e, quindi:

- 1 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 2.000 unità;
- 2 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 4.000 unità;
- 3 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 6.000 unità;
- 4 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 8.000 unità, e così via

riscontra che i prosciutti presentino le seguenti caratteristiche circa la parte grassa, la parte magra e il gusto:

1. la parte grassa sia perfettamente bianca;
2. la parte magra sia uniformemente di colore rosato e rosso, con qualche nervatura di grasso. Se necessario si utilizza la scala colori PANTONE ® specificamente dedicata al colore bianco e rosso per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore;
3. la parte grassa sia in giusta proporzione con la parte magra e di adeguata qualità.

Vengono controllati i requisiti del grasso periferico (grasso di copertura) e, quindi che:

- lo spessore non sia inferiore a un (1) cm. Il requisito è valutato previa misurazione della porzione periferica nella parte esterna del prosciutto (la c.d. "punta"). Le circostanze di non

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

conformità implementano la fattispecie convenzionalmente definita come “magrone”; inoltre,

- non si riscontri la sua scarsa consistenza, collosità, luminescenza, tracce di colore giallo/arancione o giallo/limone;

4. non presentino rilevanti o anomale infiltrazioni di grasso intramuscolare;
5. non presentino infiltrazioni nel tessuto muscolare dovute a difetti di disidratazione, o alla persistenza di ematomi originali o ad un inadeguato svuotamento dell’arteria femorale;
6. il gusto sia delicatamente dolce, con retrogusto più marcato mediante assaggio del prodotto, questi può essere ripetuta (più volte) per ottenere ragionevole certezza del riscontro.

Nel caso in cui i prosciutti controllati definiscano esiti di inidoneità secondo la seguente tabella:

Numerosità del campione	Numero di accettazione (1)	Numero di rifiuto (1)
1	-	-
2	-	-
3	-	-
4	-	-
5	1	2
6	1	2
7	2	3
8	2	3
9	3	4
10	3	4
11	4	5
12	4	5

Nota:

(1) la norma UNI ISO 2859/1 precisa il piano di campionamento ed il collaudo indicizzato secondo il livello di qualità accettabile (LQA). Il livello di qualità accettabile (LQA) della produzione subentra quando una successione continua di lotti dà un livello di qualità del processo e del prodotto soddisfacente in funzione del numero dei campioni esaminati con esiti positivi (accettazione) rispetto al numero dei campioni esaminati con esiti negativi (rifiuto). E, quindi ad esempio:

- per l’azienda che è stata oggetto di 3 verifiche, il suo LQA sarà positivo solo se i 3 campioni sono conformi; mentre
- per l’azienda che è stata oggetto di 9 verifiche, il suo LQA sarà positivo (accettato) se i campioni non conformi (numero di accettazione) non sono superiori a 3 su 9, viceversa il suo LQA sarà negativo (non accettato) se i campioni non conformi (numero di rifiuto) sono pari o superiori a 4 su 9.

l’incaricato procede alla valutazione di un ulteriore campione scelto casualmente di:

- 1 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 2.000 unità;
- 2 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 4.000 unità;
- 3 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 6.000 unità;
- 4 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 8.000 unità, e così via

nel caso in cui i prosciutti controllati continuino a definire esiti di inidoneità secondo la tabella sopra rappresentata, l’incaricato procede nuovamente ad ulteriore controllo sempre in applicazione dei criteri sopra definiti.

Nel caso in cui anche questo terzo e ultimo controllo continui a definire esiti di inidoneità, l’intera partita (come tale registrata nel portale con il singolo DO), sarà identificata mediante l’apposizione di un segno grafico che impone al prosciuttificio – in assenza di ricorso – di procedere seduta stante all’annullamento del sigillo.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

Il prosciuttificio, nel caso in cui l'attività preliminare di IFCQ attesti requisiti conformi, deve:

- riscontrare le caratteristiche organolettiche secondo i propri schemi di valutazione e registrare e conservare la documentazione prodotta in autocontrollo volta a dare evidenza dei test effettuati con i riferimenti identificativi delle partite/ lotti testate/i;
- registrare per la produzione mensile che ha conseguito tutte le caratteristiche prescritte la dichiarazione del Prosciuttificio (**Allegato n. 15**) nel portale San Daniele;
- presentare ad IFCQ i prosciutti chiaramente distinti in base al mese di inizio della lavorazione ed in base alle classi di peso, qualora quest'ultima distinzione si renda necessaria per la verifica delle correlazioni tra pezzatura e stagionatura minima;
- collaborare allo svolgimento delle operazioni con il proprio personale che, opera secondo le istruzioni di IFCQ e di ogni attrezzatura necessaria per gli adempimenti di quest'ultimo, adottando comportamenti tali da non compromettere il corretto svolgimento delle operazioni.

IFCQ, si reca presso il Prosciuttificio e in relazione a quanto attestato dalle registrazioni acquisite:

- procede al riscontro numerico della quantità dei prosciutti registrata nella dichiarazione del Prosciuttificio, mediante il conteggio materiale dei prosciutti appartenenti ad alcune delle singole partite che compongono la produzione mensile, accertandosi che coincidano con le registrazioni effettuate al momento del loro ingresso in Prosciuttificio (apposizione del sigillo);
- accerta che tutti i prosciutti presentino una forma esteriore a chitarra e la parte distale (zampino), fatte salve le specifiche eccezioni previste in applicazione delle norme regolanti l'esportazione in determinati Paesi extra UE;
- accerta mediante controllo fisico ispettivo su un campione scelto casualmente:
 - non inferiore a 10 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 1.000 unità;
 - non inferiore a 20 unità per produzione mensile compresa fra 1.001 e 5.000 unità;
 - non inferiore a 30 unità per produzione mensile compresa fra 5.001 e 10.000 unità;
 - non inferiore a 40 unità per produzione mensile compresa fra 10.001 e 15.000 unità;
 - non inferiore a 50 unità per produzione mensile superiore alle 15.000 unità;
 - la presenza del sigillo e che questi rechi la data di inizio lavorazione riferita al mese indicato sulla dichiarazione del Prosciuttificio. Qualora il livello di “non visibilità” del campione sia pari o superiore al 20%, l'incaricato estenderà il controllo ad un ulteriore 50% del campione iniziale; tale livello di controllo supplementare comporta l'addebito della corrispondente tariffa;
- accerta mediante pesatura i requisiti finali del peso (mai inferiore a 7,5 kg) su un campione scelto casualmente:
 - pari a 5 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 1.000 unità;
 - pari a 10 unità per produzione mensile compresa fra 1.001 e 5.000 unità;
 - pari a 15 unità per produzione mensile compresa fra 5.001 e 10.000 unità;
 - pari a 20 unità per produzione mensile compresa fra 10.001 e 15.000 unità;
 - pari a 25 unità per produzione mensile superiore alle 15.000 unità;

nel caso in cui le unità controllate definiscano esiti di non idoneità uguali o superiori:

- a 1 unità su 5;
- a 2 unità su 10;

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

- a 3 unità su 15,
- a 4 unità su 20;
- a 5 unità su 25,

l'incaricato identifica le unità giudicate non idonee per carenza dei requisiti e procede all'estensione del controllo ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- pari a 5 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 1.000 unità;
- pari a 10 unità per produzione mensile compresa fra 1.001 e 5.000 unità;
- pari a 15 unità per produzione mensile compresa fra 5.001 e 10.000 unità;
- pari a 20 unità per produzione mensile compresa fra 10.001 e 15.000 unità;
- pari a 25 unità per produzione mensile superiore alle 15.000 unità;

nel caso in cui le unità controllate continuino a definire esiti di non idoneità uguali o superiori:

- a 1 unità su 5;
- a 2 unità su 10;
- a 3 unità su 15,
- a 4 unità su 20;
- a 5 unità su 25,

l'incaricato identifica le unità giudicate non idonee per carenza dei requisiti e procede con controlli supplementari d'ufficio per il controllo di tutte le unità costituenti il lotto, con l'accertamento della non idoneità per carenza dei requisiti della singola unità giudicata non idonea e per il corrispondente provvedimento;

- effettua un controllo fisico ispettivo di carattere organolettico/qualitativo su un numero di prosciutti, selezionato secondo criteri di casualità, non inferiore al 25% del numero di prosciutti registrato nella dichiarazione del Prosciuttificio:
 1. mediante la c.d. "puntatura", non manifestino cattivi odori in corrispondenza dei punti di sondaggio (difetti di noce, di anchetta, di gambo e di vena) o un odore eccessivamente dolciastro ("dolcioni") o cattivi odori (esempio: irrancidimento, inacidimento, pasture, ecc.) del grasso;
 2. mediante percussione della cotenna, non esprimano un rumore sordo e vuoto (difetti di battitura);
 3. mediante palpazione, evidenzino un tessuto muscolare eccessivamente tenero e non elastico ("molloni") o una eccessiva disidratazione superficiale (incrostazioni);
 4. mediante verifica visiva diretta non presentino:
 - grasso poco consistente, colloso, o di colore giallo-arancione e giallo-limone;
 - evidenti correzioni superficiali alla cotenna ed all'anchetta, successive alle operazioni di rifilatura iniziale e di toelettatura;
 - una scopertura della faccia rialzata oltre il ginocchio ("scotennati");
 - in esito ad un calo peso anomalo, una morfologia disomogenea sul piano esteriore;
 - l'assenza del grasso di copertura;

qualora i livelli di inidoneità siano pari o superiori al 5%, l'incaricato estenderà il controllo all'intera produzione mensile in esame, tale livello di controllo supplementare comporta

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

l'addebito della corrispondente tariffa; il controllo può essere ripetuto (anche più volte) per ottenere ragionevole certezza dei vari riscontri.

In tutti i casi in cui vengono accertati requisiti di inidoneità, l'incaricato provvede all'identificazione dei prosciutti mediante l'apposizione di un segno grafico che impone al prosciuttificio – in assenza di ricorso – di procedere all'annullamento del sigillo mediante l'asportazione della porzione di cotenna interessata o mediante "bruciatura" o la sovrapposizione di altra e diversa timbratura atta a renderlo irricognoscibile a cura del prosciuttificio e sotto la sua responsabilità; l'incaricato sovrintende alle operazioni, controllandone l'esecuzione e redigendo apposito verbale.

Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per deficienze lievissime, così come prescritto dalla Scheda E del Disciplinare. I prosciutti sui quali la compensazione è ammissibile, fermi restando i requisiti prescritti dal Disciplinare, vengono identificati mediante l'apposizione di una "D" sulla parte distale e devono essere disossati prima che sia trascorso il 24^{esimo} mese dall'inizio della lavorazione.

Le procedure di apposizione del contrassegno di conformità (di seguito solo contrassegno) possono avvenire sulla produzione mensile già oggetto di controllo o in corso di controllo. Nel primo caso: sono già stati eseguiti tutti i controlli considerati in precedenza e IFCQ procede per l'apposizione del contrassegno. Nel secondo caso: sono stati eseguiti i controlli preliminari e devono essere eseguiti in contemporanea con le operazioni di apposizione del contrassegno i controlli fisico ispettivi descritti precedentemente

IFCQ, per l'apposizione del contrassegno:

- definisce la quantità omogenea di partite componenti la produzione mensile in esame dove sono state completate le necessarie verifiche ispettive;
- definisce la relativa consistenza. A tal fine, l'incaricato riscontra le partite in questione identificandole sui documenti in suo possesso e dispone inoltre affinché, a cura del prosciuttificio, i prosciutti muniti di un segno grafico che li identifica non idonei vengano rimossi dalle partite in esame e collocati in funzione chiaramente separata dagli altri;
- affida al personale del prosciuttificio i contrassegni ed impartisce specifiche istruzioni per la loro utilizzazione. In proposito:
 - indica di volta in volta le partite sulle quali è possibile operare per la sua apposizione;
 - fornisce le istruzioni relative alla sua materiale apposizione, che deve essere apposta:
 - ✓ obbligatoriamente sulla parte anteriore alta della culatta, in prossimità del gambo; intesa come parte anteriore della coscia non completamente ricoperta dalla cotenna;
 - ✓ in modo da assicurare tecnicamente la sua migliore visibilità compatibilmente alla conformazione del singolo prosciutto;
 - ✓ può essere apposto anche più volte in altri punti della cotenna;
- presenza alle operazioni e una volta completate, su un campione individuato casualmente, controlla che sia stato materialmente applicato in modo idoneo.

IFCQ, acquisita la produzione di uno o più mesi, eseguiti i controlli che ne hanno confermato l'idoneità rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC, emette un documento riepilogativo

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

che ne attesta (numero di prosciutti) la conformità.

Il Prosciuttificio deve:

- comunicare a IFCQ l'eventuale riscontro, successivo alla apposizione del contrassegno, della sussistenza di prosciutti che abbiano perso i requisiti previsti dal Disciplinare, affinché si provveda all'asportazione del contrassegno di conformità secondo le procedure in vigore;
- dichiarare entro il quinto (5°) giorno lavorativo di ogni mese, mediante comunicazione di posta elettronica o in alternativa per le vie brevi, le giacenze di prosciutti già identificati dal contrassegno.

I prosciutti già identificati dal contrassegno che, per qualsiasi ragione dopo trenta (30) mesi dall'inizio della lavorazione (data del sigillo di omologazione), non siano stati allontanati dagli ambiti produttivi del Prosciuttificio, saranno oggetto di "ri-puntatura" da parte di IFCQ mediante verifica supplementare con l'assunzione a carico del Prosciuttificio delle spese corrispondenti.

10. PROSCIUTTO DISSOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI

Il prosciutto munito del contrassegno può essere commercializzato anche disossato, a condizione che le operazioni non pregiudichino la sussistenza del contrassegno e degli altri segni distintivi.

Il prosciutto disossato munito del contrassegno può essere sezionato in tranci di forma e peso variabili, nel rispetto dei seguenti adempimenti:

- le operazioni di apposizione del contrassegno sui tranci avvengono unicamente presso i Prosciuttifici riconosciuti;
- ogni singolo trancio deve recare il contrassegno; la sua riproduzione può essere plurima o parziale. Allo scopo il Prosciuttificio richiede ad IFCQ l'apposizione del contrassegno; la richiesta può intervenire anche per le vie brevi ed in qualsiasi momento e non presuppone il rilascio di certificazioni accessorie.

Il Prosciuttificio può richiedere ad IFCQ di apporre anche più di un contrassegno sul prosciutto, indipendentemente dalla sua successiva elaborazione in tranci.

In questo caso, IFCQ opera o contestualmente alle operazioni di apposizione del contrassegno o successivamente alle operazioni stesse, ma comunque presso un Prosciuttificio riconosciuto anche se diverso da quello dove sono avvenute le suddette operazioni.

Nel primo caso, IFCQ annota l'avvenuta apposizione del contrassegno/i sull'apposito verbale, nel secondo, IFCQ controlla la presenza dei contrassegni apposti in precedenza e autorizza l'ulteriore apposizione, utilizzando in ogni caso contrassegni recanti il codice di identificazione del Prosciuttificio presso il quale è stata effettuata l'apposizione originaria.

Il Prosciuttificio deve disossare i prosciutti che sono stati contrassegnati mediante l'apposizione di una "D", prima che sia trascorso il 24esimo mese dall'inizio della lavorazione. Per i prosciutti non disossati entro tale termine si procederà con l'annullamento del contrassegno, salva motivata opposizione del Prosciuttificio. Il disosso dei prosciutti contrassegnati dalla "D" deve avvenire nel territorio comunale di San Daniele del Friuli.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

11. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO

Il Laboratorio di Affettamento deve:

- assicurare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione quantitativa e la tracciabilità dei prosciutti marchiati DOP in entrata e delle confezioni in uscita;
- comunicare, per il prodotto già confezionato e identificato con la DOP, la quantità e il peso delle confezioni e la motivazione circa il riscontro della loro sopravvenuta inidoneità;
- escludere dalla linea di affettamento il prodotto e rimuovere il sigillo e/o il contrassegno della DOP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso ne ravvisi la necessità.

Il disosso finalizzato all'affettamento avviene nel territorio comunale di San Daniele del Friuli e deve essere preventivamente segnalato a IFCQ, che può procedere a tutte le verifiche ritenute necessarie.

Il Prosciuttificio che intende predisporre le “mattonelle” può richiedere l'esecuzione delle preliminari operazioni di seguito descritte anche a prescindere dalla immediata esecuzione del disosso.

I prosciutti recanti il contrassegno per essere disossati devono:

- possedere una stagionatura (completata) non inferiore a 14 mesi. Per stagionatura completata si intende che il prosciutto con inizio della lavorazione nel mese di gennaio 2015 potrà essere disossato non prima del mese di marzo 2016. Es.: data del sigillo di omologazione gennaio 2015, il prosciutto può essere disossato a partire dal mese di marzo 2016;
- possedere i requisiti di idoneità applicati con l'apposizione del contrassegno.

Relativamente al disosso, IFCQ preliminarmente:

- individua la/le partita/e destinata/e al disosso per l'affettamento;
- accerta il numero dei prosciutti presentati;
- controlla che gli stessi abbiano una stagionatura non inferiore a 14 mesi;
- appone un segno di identificazione sui prosciutti destinati al disosso in prossimità del contrassegno di conformità;
- prende atto del laboratorio di disosso (se diverso da quello in cui sono state effettuate le sopra citate verifiche) presso il quale saranno predisposte le “mattonelle”.

Tali controlli non sono eseguiti, nel caso in cui le operazioni di apposizione del contrassegno di cui al §. 9 siano avvenute su prosciutti la cui stagionatura (completata) è superiore a 14 mesi. Es.: data del sigillo di omologazione gennaio 2015, il prosciutto è stato “contrassegnato e verificato” nel mese di marzo 2016.

L'Operatore che procede alla preparazione delle “mattonelle”, con riferimento al singolo lotto deve inviare ad IFCQ i dati relativi al numero e peso di prosciutti “con osso” lavorati e il successivo numero e peso delle “mattonelle” ottenute.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

Il Laboratorio di Affettamento che esegue l'affettamento deve:

- concordare con IFCQ il programma di affettamento (orientativamente settimanale) e segnalare, eventuali variazioni o urgenze, anche nelle vie brevi, con almeno 48 ore di anticipo.

IFCQ non accetterà disdette del servizio che intervengano con anticipi pari od inferiori alle 24 ore rispetto al programma aziendale segnalato, procedendo nel caso all'addebito del servizio prenotato, così come non possono essere necessariamente evase le richieste che non osservino la pianificazione minima necessaria;

- eseguire le operazioni di affettamento delle “mattonelle DOP” alla costante presenza di incaricati di IFCQ e separatamente da altre e nell'osservanza delle misure utili all'abbattimento del rischio di contaminazioni di sorta;
- eseguire il confezionamento in confezioni ad atmosfera modificata, o sottovuoto, o con altri sistemi eventualmente omologati alla luce dell'evoluzione tecnologica che possono avere forma, peso e dimensioni variabili;
- dichiarare all'incaricato di IFCQ il Paese di destinazione, nel caso in cui il prodotto sia destinato ad essere inviato fuori dall'Italia;
- in caso di ri-confezionamento per la variazione della sola etichetta applicata sulla confezione, comunicare mediante posta elettronica ad IFCQ la necessità di tale operazione, che deve essere eseguita entro e non oltre i trenta (30) giorni dalla data del primo confezionamento, assicurando il mantenimento di tutti i requisiti di idoneità tecnico-qualitativa e igienico-sanitari del prodotto.

IFCQ, per ogni operazione di affettamento controlla e/o rileva:

- l'avvenuta registrazione dei riferimenti utili all'individuazione dei prosciutti destinati alle operazioni medesime;
- la corrispondenza dei dati comunicati per la predisposizione in “mattonelle” (numero e peso) e i dati effettivi;
- che sulle “mattonelle” sia presente il contrassegno e, se previsto, l'eventuale segno di identificazione di IFCQ precedentemente apposto in prossimità del medesimo;
- le “mattonelle” a DOP vengano affettate separatamente da altre;
- il prodotto da affettare e affettato abbia omogeneità cromatica della parte magra e conservi i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento all'assenza di cause di inidoneità del tipo qualitativo;
- siano utilizzate confezioni la cui etichetta sia stata autorizzata dal Consorzio di tutela;
- il peso complessivo netto del prodotto affettato;
- il numero delle relative confezioni distinte per veste grafica.

I controlli sono effettuati sulla base di un campionamento casuale e singolarmente probatorio della sussistenza di tutti i requisiti di idoneità considerati.

Nel caso in cui le operazioni siano sottoposte ad un sistema continuativo di registrazione e vigilanza con l'impiego di apparecchiature che filmano ovvero sequenziano ed identificano, memorizzandole – per ogni singola linea e previa omologazione ai fini dell'esecuzione dell'attività di vigilanza da parte del Consorzio di tutela – tutte le attività, fino alla formazione delle singole confezioni con applicazione di un apposito codice univoco, operando automaticamente pesature, riscontri numerici ed acquisizione di informazioni con modalità inviolabilmente autorizzate, da parte

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

del personale incaricato, in fase di attivazione e successivamente concluse previa archiviazione elettronica delle informazioni alimentate dal sistema:

- il Disciplinare è osservato con l'esecuzione delle verifiche sopra descritte e senza che sia necessaria la presenza continuativa di IFCQ all'affettamento a condizione che sia assicurata la sua possibilità di intervento nel corso o comunque prima del completamento delle operazioni;
- le registrazioni possono essere eseguite su tracciati originati direttamente dal sistema operativo che gestisce la linea di affettamento con l'uso di apposito software autorizzato da IFCQ, di volta in volta attivato e validato dall'incaricato di IFCQ.

12. ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA

Ogni singola etichetta autorizzata è posta sul prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal PDC, a cura e sotto la responsabilità dell'operatore interessato che deve:

- inviare al Consorzio di tutela le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per la DOP;
- attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio di tutela per renderle conformi al Disciplinare;
- per la presentazione di una etichetta ai fini della DOP, osservare che:
 - siano applicate le Direttive di Attuazione Regolamentare emanate dal Consorzio di tutela;
 - sia inserita la menzione integrativa "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" ovvero per esteso "Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo";
 - non siano inserite qualificazioni come "classico", "autentico", "extra", "super" e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinata alla DOP, ad esclusione di "disossato" ed "affettato", nonché di altre indicazioni non specificatamente previste, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge;
- per ognuna delle etichette utilizzate ai fini DOP, detenere presso la sede produttiva, a disposizione di IFCQ, apposito dossier comprovante l'avvenuta autorizzazione e conservarle in modo ordinato, al fine di dare immediata evidenza dell'effettiva numerosità.

IFCQ può verificare a campione, durante ogni verifica ispettiva, che le etichette utilizzate per la commercializzazione della DOP siano quelle autorizzate dal Consorzio di tutela.

13. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

La gestione delle non conformità si applica sulla base delle seguenti definizioni, procedure e soluzioni organizzative di carattere generale.

ACCERTAMENTO: attività con la quale IFCQ rileva una non conformità per il mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti nel Disciplinare e dal PDC. Nel caso IFCQ accerti ipotesi originanti non conformità, procede o ad una verifica ispettiva presso l'insediamento produttivo (senza l'attribuzione di oneri specifici) o, in alternativa, a inoltrare una comunicazione scritta volta ad acquisire ulteriori elementi. Sia la verifica ispettiva che la comunicazione scritta sono disposte al fine di dare conferma o meno dell'accertamento.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
--	--	--

PROVVEDIMENTO: una volta deliberata dal Co. Ce., entro cinque (5) giorni lavorativi la non conformità è contestata da IFCQ all'Operatore interessato mediante notifica del relativo provvedimento riportante: la tipologia e la descrizione della non conformità, gli identificativi del lotto/partita coinvolto e il trattamento (verifiche supplementari comprese).

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dalla DOP del prodotto (es. suini vivi o carcasse, cosce fresche e/o stagionate e/o marchiate), l'Operatore è tenuto a comunicare ad IFCQ le specifiche procedure con le quali esclude il prodotto dalla DOP e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità e a conservare la documentazione comprovante l'azione di esclusione e correttiva. Inoltre, l'esclusione dalla DOP del prodotto deve essere registrata/attestata nel RIFT ovvero nel portale San Daniele.

Parte integrante del PDC è rappresentato dallo "SCHEMA DEI CONTROLLI", documento nel quale sono indicate tutte le non conformità con il relativo livello di gravità ed azione svolta da IFCQ.

La non conformità si differenzia in "lieve – L" e "grave – G" così come dettagliato nel §. 4.

Ai sensi del D Lgs. n. 297/2004, la non conformità "grave" deve essere segnalata da IFCQ a ICQRF che adatterà i provvedimenti, sanzionatori, previsti. Il mancato pagamento delle tariffe da parte dell'operatore entro trenta (30) giorni dalla formale intimazione di pagamento da parte di IFCQ, è oggetto di comunicazione ad ICQRF.

L'operatore che rilevi in autocontrollo una non conformità, deve:

- comunicare a IFCQ in forma scritta la non conformità rilevata;
- registrarla e definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP quando necessario.

IFCQ può disporre delle misure correttive e/o l'audit di un proprio incaricato, senza l'attribuzione di oneri specifici, per la verifica della non conformità comunicata dall'Operatore.

Qualora nel biennio all'Operatore venga contestata una stessa non conformità, sarà applicata la misura del controllo rinforzato (MCR) ove previsto nello "SCHEMA DEI CONTROLLI".

Il tempo della ripetizione è calcolato dal momento in cui viene notificato il primo provvedimento. Se l'Operatore riconosciuto trasferisce l'azienda ad altro soggetto, ferma l'esecuzione delle misure in corso, il computo delle recidive viene interrotto se IFCQ acquisisce la documentata dimostrazione della variazione gestionale dell'azienda (unità produttiva).

14. RECLAMI/RICORSI E GIUNTA D'APPELLO

Avverso le decisioni e l'operato documentato di IFCQ, l'operatore può presentare **reclamo**, il quale sarà gestito da IFCQ in applicazione di specifica procedura entro trenta (30) dalla documentata ricezione del medesimo.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP</p>	<p>PC – PSD Rev. 0</p> <p>8 agosto 2019 © IFCQ</p>
---	--	--

L'operatore può presentare **ricorso** contro il provvedimento emesso da IFCQ o per l'eventuale richiesta di revisione delle analisi, entro trenta (30) giorni dalla documentata ricezione o notifica del provvedimento da appellare. La **Giunta d'Appello** lo giudicherà entro i trenta (30) giorni successivi alla presentazione e le spese di appello sono a carico del soccombente.

La presentazione del ricorso sospende gli effetti del provvedimento appellato fino al pronunciamento della Giunta d'Appello.

La Giunta d'Appello è nominata secondo il Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ e le decisioni sono inappellabili e vincolanti per IFCQ e per il ricorrente.

15. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento dell'allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di riconoscimento del macello
4	Richiesta del Timbro Indelebile del macello (TIM)
5	Richiesta di riconoscimento del laboratorio di sezionamento
6	Richiesta di riconoscimento del prosciuttificio
7	Richiesta di riconoscimento del laboratorio di affettamento/confezionamento
8	Attestato di trasferimento (AT)
9	Attestato per la macellazione (AM)
10	Dichiarazione del Macello (DM)
11	Dichiarazione Specifica del Macello per il PSD
12	Registro del produttore
13	Documento di omologazione
14	Richiesta di trasferimento
15	Dichiarazione del prosciuttificio
16	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
17	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
18	Dichiarazione del tipo genetico
19	Requisiti di idoneità della coscia