

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP
“SALSICCIA DI CALABRIA”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	01/07/17	Milva Pinnola	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2. Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	5
4. Soggetti coinvolti.....	6
4.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli	7
4.1.2 Mantenimento nel Sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	7
4.2 Ritiro o cessazione dell’attività	7
5. Requisiti di conformità.....	8
6. Piano dei controlli.....	10
6.1 Generalità	10
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	11
6.2.1 Controlli annuali in funzione della produzione.....	11
6.3 Prescrizioni accessorie.....	12
6.4 Etichettatura.....	15
6.5 Controlli annuali sull’alimentazione dei suini e sul prodotto finito.....	16
6.6 Iter per rilascio dell’autorizzazione da parte di Agroqualità.....	17
Esito delle prove	18
6.7	18
6.8 Autocontrollo.....	19
6.9 Gestione delle non conformità.....	19
6.10 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	19
6.11 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	20
7. Ricorsi.....	20
8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	21

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Salsiccia di Calabria DOP”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 ed 37 del Reg. (UE) 1151/2012, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP “Salsiccia di Calabria”.

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione "Salsiccia di Calabria" DOP, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica nel cui territorio deve avvenire la nascita dei suini, la macellazione, il sezionamento e la realizzazione della Salsiccia di Calabria DOP;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di allevamento e di macellazione;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2. Riferimenti normativi

Regolamento Ce n. 134/98 della Commissione del 20/01/98 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette – Salsiccia di Calabria (DOP)

Regolamento di esecuzione (UE) della Commissione del 2/07/15 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette – Salsiccia di Calabria DOP

Disciplinare di produzione “Salsiccia di Calabria DOP”, provvedimento 31/07/2015 (GU n.173 del 28 luglio 2015)

Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM). (GUCE L 299 del 16.11.2007)

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 delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio 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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio 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 L 39/23 del 14.02.2015).

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 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 sull'igiene dei prodotti alimentari 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 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

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto del presidente della Repubblica 30 aprile 1996 n. 317 - Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali.

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 (GU n. 97 del 26 aprile 2013) – procedimento per l'autorizzazione degli Odc per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2013 integrazione al DM 15 aprile 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014)

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari;

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

Nota n. 2897 del 29 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole e forestali avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

ISO IEC 17025:2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **allevatore:** soggetto identificato che conduce gli allevamenti di suini ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della DOP "Salsiccia di Calabria" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla DOP (Calabria);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **consorzio di tutela:** consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge n. 526 del 21 dicembre 1999 con particolare riferimento all'art. 14;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP: "Salsiccia di Calabria" specificati nel disciplinare;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della "Salsiccia di Calabria" DOP e del procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **laboratorio di sezionamento** soggetto identificato che conduce un impianto di sezionamento delle mezzene suine per la produzione delle parti anatomiche;
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche”; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità);
- ✓ **macello:** soggetto identificato che svolge la fase produttiva costituita dall'abbattimento dei suini e che si conclude con la produzione delle mezzene suine e che svolge le proprie attività secondo quanto previsto dal disciplinare;
- ✓ **salumificio:** soggetto identificato che svolge l'insieme dei processi produttivi atti alla trasformazione di parti anatomiche suine fresche in prodotto finito secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione; il salumificio può coincidere con il porzionatore/confezionatore;
- ✓ **porzionatore/confezionatore:** soggetto identificato che porziona/confeziona il prodotto realizzato, acquistato o conto terzi, conformemente alle specifiche del presente dispositivo di controllo. Il porzionatore/confezionatore può coincidere con il salumificio;
- ✓ **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Salsiccia di Calabria DOP”;
- ✓ **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Salsiccia di Calabria” DOP;
- ✓ **operatore:** allevatore, macello, laboratorio di sezionamento, salumificio, laboratorio di porzionamento/confezionamento che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli ed è iscritto al sistema di controllo della DOP “Salsiccia di Calabria”
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che “la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità”. Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori;
- ✓ **zona di produzione:** area geografica delimitata per la produzione della DOP: "Salsiccia di Calabria"

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

prevista dal disciplinare di produzione.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli allevatori, i macelli, i laboratori di sezionamento, i salumifici, i laboratori di porzionamento/confezionamento, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di Salsiccia che si vuole identificare come “Salsiccia di Calabria” DOP.

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la "Salsiccia di Calabria" DOP, devono far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità attraverso il modello “Domanda di adesione al sistema di controllo DOP Salumi di Calabria” (moduli MDC3 e MDC4 a seconda della tipologia di operatore) pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli, del disciplinare di produzione, del tariffario ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori si impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP (MCD3 ed MDC4) in forza di specifica delega. La delega dovrà contenere la previsione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel piano dei controlli. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio dei moduli di adesione (moduli MDC3 ed MDC4), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

Allevatori

La richiesta di adesione (MDC3) può essere presentata da tutti gli allevatori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, e in qualsiasi periodo dell'anno. L'adesione ha validità annuale a decorrere dalla data di iscrizione. Gli allevatori che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità:

- ✓ La richiesta di adesione (MDC3) adeguatamente compilata in ogni sua parte con l'allegato “Dati Allevamento”;
- ✓ Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- ✓ Copia notifica registrazione art.6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- ✓ Copia visura/certificato iscrizione alla CCIAA;
- ✓ Documento di riconoscimento;
- ✓ Eventuale contratto di soccida o altro contratto di prestazione d'opera.

Macelli-Sezionatori-Salumifici-Porzionatori/Confezionatori

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

La richiesta di adesione (MDC4) può essere presentata da tutti i macelli, laboratori di sezionamento, salumifici, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, nonché da porzionatori/confezionatori puri situati anche al di fuori della zona di produzione prevista dal disciplinare, e in qualsiasi periodo dell'anno. L'adesione ha validità annuale a decorrere dalla data di iscrizione. I suddetti operatori che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità:

- ✓ La richiesta di adesione (MDC4) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- ✓ Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- ✓ Riconoscimento idoneità dello stabilimento ai sensi del Reg. 853/2004 e s.m.i.;
- ✓ Copia visura/certificato iscrizione alla CCIAA;
- ✓ Copia documento di riconoscimento.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda Agroqualità pianifica la verifica ispettiva iniziale, nel corso della quale, l'ispettore incaricato:

- ✓ valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- ✓ valuta la documentazione disponibile;
- ✓ segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- ✓ registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- ✓ procede alla consegna dei supporti (serie piastrine per punzonatura suinetti, timbri)

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di Agroqualità sulla base della valutazione positiva dei rapporti di ispezione, e di non conformità (eventuali) risolte. Se la valutazione è positiva, Agroqualità iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto d'ispezione inviato dal tecnico ad Agroqualità. Se la valutazione è negativa, Agroqualità comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. Agroqualità può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

4.1.2 Mantenimento nel Sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

In caso di variazioni relative a dati strutturali e a dati anagrafici, gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi. Sulla base delle variazioni comunicate, Agroqualità valuterà se procedere a quanto previsto al punto 4.1.1 con la ripetizione della verifica d'iscrizione.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

Gli operatori che intendono ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP, devono comunicarlo ad Agroqualità entro e non oltre la scadenza annuale dell'adesione ed inoltre:

- ✓ sono tenuti al pagamento delle quote fisse e variabili maturate fino alla data della comunicazione di cessazione o rinuncia;
- ✓ devono sospendere le attività relative alla DOP;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

- ✓ devono restituire i supporti (piastrine, timbri) ad Agroqualità;
- ✓ devono sospendere l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP;
- ✓ non devono utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Tutti gli operatori che successivamente alla cancellazione dall'elenco degli operatori controllati per rinuncia/cessazione attività decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto per la prima adesione. Agli operatori che rientrano nel sistema dei controlli entro due anni verranno riconsegnati i propri supporti (piastrine, timbri).

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP “Salsiccia di Calabria”, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP “Salsiccia di Calabria” e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della DOP “Salsiccia di Calabria”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Salsiccia - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Ogni fase del processo produttivo è monitorata, documentando gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori, dei macelli, dei laboratori di sezionamento, dei salumifici, dei laboratori di porzionamento/confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo della quantità dei suini allevati, macellati, delle mezzene sezionate, del prodotto finito realizzato e delle quantità confezionate ed etichettate, è garantita la tracciabilità del prodotto. Gli allevatori adottano procedure atte a garantire la tracciabilità dell'origine dei mangimi attraverso la compilazione di appositi registri.

B. Zona di produzione

B.1 L'elaborazione della D.O.P. “Salsiccia di Calabria” deve avvenire nella tradizionale zona di produzione sita nel territorio della regione Calabria.

C. Caratteristiche della materia prima

C.1 La Salsiccia di Calabria deve essere ottenuta dalla lavorazione di carne di suini allevati in Calabria e le cui fasi di preparazione e lavorazione devono avere luogo nel territorio calabrese.

C.2 Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe.

C.3 I requisiti genetici dei suini devono corrispondere alle caratteristiche proprie del suino pesante italiano, ottenuto impiegando razze tradizionali di taglia grande quali:

- Apulo Calabrese;
- Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri di quelle razze;
- Suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano;
- Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purchè detti verri – siano essi nati in Italia o all'estero – provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

- Suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);
- Animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

C.4 I suini possono essere macellati dall'ottavo mese successivo a quello di nascita, computando anche il mese di nascita.

C.5 Il peso medio del lotto dei suini alla macellazione deve essere non inferiore a 140 kg.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

C.6 I suini debbono inoltre presentare il marchio di qualità “suino allevato in Calabria” che può essere sostituito da un tatuaggio da imprimere sulle cosce, con l’identificazione dell’allevamento di nascita.

C.7 I mangimi per l’alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto. I mangimi devono provenire, compatibilmente con le disponibilità del mercato, dalla zona di origine di produzione di cui all’art. 2.

C.8 Non è consentito l’uso nell’alimentazione di manioca e patate e di sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati.

C.9 Almeno nei due mesi precedenti la macellazione, l’alimentazione deve privilegiare la componente proteica, pertanto deve avere un contenuto di proteine non inferiore al 12%.

C.10 Per avere carni più compatte per l’ingrasso è vietata l’alimentazione a brodo. Per alimentazione a brodo si intende l’utilizzo di sottoprodotti della lavorazione del latte.

D. Metodo di elaborazione

D.1 Il prodotto denominato “Salsiccia di Calabria” è ricavato dall’impasto, ben amalgamato, delle carni della spalla, nella misura non inferiore al 50%, della carne della coscia, nella misura non superiore al 15%, e/o del sottocostola, nella misura non superiore al 50%, con lardo ed ingredienti aromatici naturali. Sono esclusi gli animali congelati.

D.2 Le carni ed il lardo vengono lavorati quando la temperatura interna è compresa tra 0° e 3° C.

D.3 La percentuale di lardo contenuto nell’impasto deve essere compresa tra il 6 ed il 20 per cento, per ogni chilogrammo di carne lavorata.

D.4 Nella preparazione dell’impasto per la “Salsiccia di Calabria” è ammesso l’uso di soli ingredienti naturali quali sale (cloruro di sodio), pepe nero in grani ed in polvere; peperoncino, peperone (genere Capsicum L.) rosso piccante, rosso dolce, in polvere e/o in crema; vino, spezie e aromi naturali. Possono inoltre essere impiegati: destrosio, saccarosio, acido ascorbico (E300) e/o suo sale sodico, anche denominato ascorbato di sodio (E301), nitrito di potassio (E252), nitrito di sodio (E250), colture di avviamento alla fermentazione.

D.5 L’impasto viene insaccato in budella naturali di suino, successivamente forate e quindi intrecciate a mano nella caratteristica forma a catenella, o legate nella caratteristica forma ad “U”.

D.6 Esclusivamente per il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettazione e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva, è consentito utilizzare per l’insacco il budello di collagene edibile e di realizzare il prodotto avente forma cilindrica dritta, della lunghezza compresa tra 40 e 80 cm.

E. Stagionatura

E.1 La stagionatura della “Salsiccia di Calabria” deve essere fatta allo stato naturale in apposito ambiente, igienicamente sano, per non meno di trenta giorni.

F. Caratteristiche del prodotto

F.1 La “Salsiccia di Calabria”, all’atto dell’immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche. La forma è cilindrica intrecciata nella caratteristica forma a catenella di lunghezza che varia da 40 a 80 cm o legata nella caratteristica forma ad “U”. Al taglio risulta a grana media con il grasso ben distribuito, di colore rosso naturale o rosso vivace a seconda dell’utilizzo nell’impasto di pepe nero, peperoncino/peperone (genere Capsicum L.) rosso piccante o dolce, il vino, le spezie e gli aromi naturali. Il profumo è più o meno intenso naturale, la sapidità è equilibrata o più intensa (piccante).

G. Confezionamento ed etichettatura

G.1. La designazione della denominazione d’Origine Protetta “Salsiccia di Calabria” deve essere realizzata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare nell’etichetta o cartellino allegato al prodotto o indicazione sulla confezione del prodotto porzionato, ed essere immediatamente seguita dalla menzione “Denominazione d’Origine Protetta”. Le suddette diciture e menzioni sono intraducibili. Può inoltre comparire la sigla DOP in altra parte dell’etichetta nel medesimo campo visivo.

G.2 Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione Denominazione d’Origine Protetta nella lingua del paese di destinazione. Tali indicazioni sono abbinate inscindibilmente al logo della denominazione della “Salsiccia di Calabria” che è il seguente:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--



Il marchio deve essere stampato applicando le seguenti regole:

- a) carattere del testo: Friz Bold maiuscolo
- b) colori pantone:
PANTONE 152 CVC
PANTONE 209 CVC
- c) Colori in quadricromia:

Cyan=0	Cyan=0
Magenta=51	Magenta=83
Yellow=100	Yellow=34
Black=0	Black=51

G.3 Nel caso di stampa su fondi simili ai due colori del marchio, lo stesso può essere inserito in un riquadro negativo. Sullo sfondo chiaro si utilizza il marchio ad un colore con PANTONE N°209CVC, mentre sullo sfondo scuro si utilizza il PANTONE N°152CVC.

G.4 Nell’etichetta possono essere indicate alternativamente le parole ”piccante”, ”dolce”, ”bianca”, se per la produzione della “Salsiccia di Calabria” vi è stato, rispettivamente utilizzo di peperoncino/peperone (genere *Capsicum L*) rosso piccante, rosso dolce o nessun utilizzo di peperoncino/peperone.

G.5 E’ tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l’acquirente, nonchè l’eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti deriva il prodotto. La “Salsiccia di Calabria” può essere immessa al consumo in pezzi singoli, così come descritto all’art.6, ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

G.6 E’ obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell’acronimo Mipaaf)

G.7 L’etichetta deve riportare una numerazione predefinita che identifica in modo univoco ogni singola unità di vendita.

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla “Salsiccia di Calabria” DOP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e prove svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della “Salsiccia di Calabria DOP” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Salumi Rev. 00 - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di materia prima destinate alla DOP e di prodotto come “Salsiccia di Calabria” DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella tabella “TDC Salumi” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Allevatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità, alimentazione
Controllo alimentazione suini	controllo annuale	33% degli allevamenti iscritti attivi +2% iscritti attivi verificati negli anni precedenti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Analisi chimico fisiche
Macelli	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale in funzione della produzione (cfr 6.2.1)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Laboratori di sezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Salumifici	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale in funzione della produzione (cfr 6.2.1)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Porzionatori/confezionatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Prodotto finito (salumifici)	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione	Parametri fisico-chimici ed organolettici
	controllo annuale	100% degli iscritti successivi al primo anno	Una volta all'anno	Parametri fisico-chimici ed organolettici

6.2.1 Controlli annuali in funzione della produzione

La tabella sottostante indica la frequenza dei controlli proporzionata ai volumi di prodotto (per i salumifici inteso come somma delle 4 DOP: Salsiccia di Calabria, Salsiccia di Calabria, Pancetta di Calabria, Capocollo di Calabria) marchiato nell'anno precedente:

<i>soggetti</i>	<i>quantità prodotte</i>	<i>numero ispezioni/anno</i>
Macelli	Fino a 1000 capi	1
	Oltre 1000 capi	2
Salumifici	Fino a 25.000 kg	1
	Da 25.001 kg a 50.000 kg	2
	Oltre 50.000 kg	3

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza preferibilmente con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. I soggetti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

6.3 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

Gli operatori devono dare evidenza ad Agroqualità, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni** delle attività relative alla DOP, e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Tutti gli operatori devono:

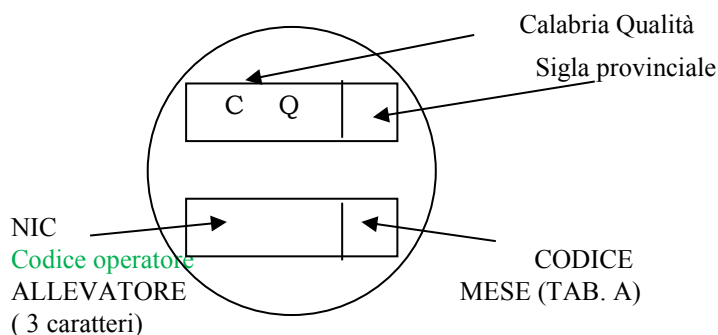
- ✓ accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuare adeguata registrazione;
- ✓ registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- ✓ registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva, che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato della DOP;
- ✓ gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di Agroqualità e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- ✓ tenere a disposizione dell'Ispettore di Agroqualità FT/DDT, Modelli 4, registro carico e scarico suini, registro anagrafico Anas;
- ✓ separare spazialmente e/o temporalmente le produzioni generiche da quelle a denominazione; in particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati.

*** Si precisa che le registrazioni e le rendicontazioni a cui sono tenuti gli operatori, e specificate nei paragrafi successivi, possono essere effettuate utilizzando i moduli predisposti da Agroqualità oppure documenti similari (ddt, ft, altro documento) purchè riepilogano tutte le informazioni richieste nei moduli predisposti da Agroqualità*

Allevatori

Gli allevatori che sono iscritti per l'**attività di riproduzione** devono:

- ✓ detenere ed esibire, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori di razza pura o ibridi, italiani od esteri. Detti documenti riportano l'indicazione della razza o del registro cui appartengono i riproduttori;
- ✓ registrare i dati relativi all'identificazione dei suini nati destinati alla produzione delle DOP: Salsiccia di Calabria, Salsiccia di Calabria, Pancetta di Calabria, Capocollo di Calabria;
- ✓ registrare i dati relativi al trasferimento dei suini ad altro allevatore della filiera;
- ✓ registrare i dati relativi alla esclusione (volontaria o per non conformità) dei suini dal circuito della DOP;
- ✓ trasmettere entro il mese successivo ad Agroqualità la rendicontazione dei suini nati destinati alla DOP e dei suini esclusi del mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;
- ✓ identificare i capi destinati alla DOP, nati presso il proprio allevamento, tramite apposizione di un tatuaggio* entro il trentesimo giorno dalla nascita, possibilmente in concomitanza dello svezzamento dei suinetti. Il tatuaggio, che deve risultare inamovibile anche post mortem, deve essere apposto con l'uso di strumenti a percussione, con inchiostro indelebile - sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale. Il tatuaggio è impresso mediante la utilizzazione di un sistema ad aghi multipli ed è costituito secondo il modello sotto riportato:



Tatuaggio di annullo

X	X	X	X X
	X	X	X

TAB. A: Corrispondenza tra la lettera del punzone ed il mese di nascita

LETTERA DEL MESE INDICATA SUL SUINO	
T	GENNAIO
C	FEBBRAIO
B	MARZO
A	APRILE
M	MAGGIO
P	GIUGNO
L	LUGLIO
E	AGOSTO
S	SETTEMBRE
R	OTTOBRE
H	NOVEMBRE
D	DICEMBRE

Agroqualità fornisce all’azienda tredici (13) punzoni, di questi, dodici (12) punzoni identificano i mesi di punzonatura ed uno serve per l’annullo dei tatuaggi. Quest’ultimo è applicato con le stesse modalità del punzone utilizzato alla nascita e deve essere sovrapposto al tatuaggio identificativo per annullarlo nel momento in cui viene fatta l’esclusione del suino dal circuito della DOP. Successivamente alla prima fornitura, i punzoni devono essere richiesti ad Agroqualità allorquando non siano più utilizzabili per deterioramento e, in caso di furto, smarrimento o di perimento dei punzoni (o di alcuni di essi) deve esserne fatta immediata denuncia, per iscritto, a Agroqualità, che ne prende atto e dispone idonei provvedimenti conseguenti.

*Per i suini di razza Apulo-Calabrese, purchè registrati all’ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini), la verifica dell’allevamento di nascita e del mese di nascita può avvenire oltre che attraverso il punzone tatuato sulle cosce, anche attraverso il marchio auricolare che identifica ogni singolo capo.

Gli allevatori che sono iscritti per l’attività di ingrasso devono:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi: che i suini ricevuti destinati alla DOP Salumi di Calabria, siano nati in Calabria, provengano da operatori iscritti, che sia presente il tatuaggio di identificazione dell’allevamento di nascita su entrambe le cosce, che non sia presente il tatuaggio di annullo, che sia presente adeguata documentazione di rintracciabilità e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati;

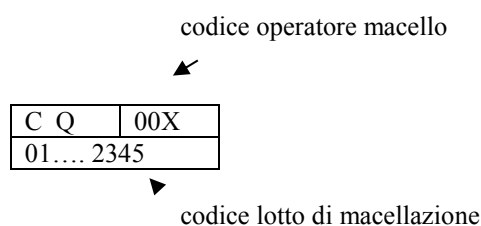
Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

- ✓ registrare i dati relativi al conferimento dei suini al macello;
- ✓ trasmettere entro il mese successivo ad Agroqualità la rendicontazione dei suini ricevuti destinati alla DOP e dei suini esclusi del mese precedente, o comunicare l’eventuale assenza di dati;
- ✓ dare evidenza del rispetto dell’alimentazione prescritta dal disciplinare di produzione, attraverso dichiarazioni di conformità del mangime e/o cartellini del mangimificio e adeguate registrazioni dell’alimentazione somministrata nei due mesi antecedenti la macellazione;
- ✓ separare attraverso apposita identificazione i contenitori/silos del mangime per l’alimentazione dei suini destinati alla DOP;
- ✓ consegnare al macello destinatario dei suini la documentazione per il conferimento con allegato il mod.4.

Macelli

I macelli devono:

- ✓ trasmettere ad Agroqualità almeno 48 ore prima (escluso i festivi) il preavviso di macellazione, indicando il giorno della macellazione, il n. dei capi da macellare e l’allevamento che conferisce i capi da macellare;
- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che i suini destinati alla DOP Salumi di Calabria, siano nati in Calabria, provengano da operatori iscritti, che sia presente il tatuaggio di identificazione dell’allevamento di nascita su entrambe le cosce, che non sia presente il tatuaggio di annullo, che sia presente adeguata documentazione di rintracciabilità con allegato il mod.4 e siglare la documentazione per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati;
- ✓ registrare i dati relativi alle attività di macellazione suini, trasferimento mezzene ed eventuali esclusioni dalla DOP;
- ✓ le carcasse/mezzene devono essere conservate/trasportate ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C;
- ✓ trasmettere entro il mese successivo la rendicontazione mensile delle attività di macellazione, trasferimento mezzene ed eventuali esclusioni dalla DOP del mese precedente, o comunicare l’eventuale assenza di dati;
- ✓ apporre sulle mezzene suine il timbro di identificazione. Il timbro di identificazione del macello è costituito da una parte fissa che riproduce il codice operatore attribuitogli da Agroqualità e da una parte mobile per riprodurre il codice del lotto di macellazione. Il timbro medesimo può essere realizzato in ghisa per essere apposto a fuoco, in bronzo per essere riscaldato elettricamente o in gomma per la timbratura con idoneo inchiostro. L’impronta del timbro è conforme al modello seguente:



- ✓ sovrapporre sul timbro identificativo delle mezzene, il timbro di annullo, nel caso si voglia procedere ad escludere le mezzene dalla DOP. Il timbro di annullo è costituito da barre incrociate di dimensioni variabili. La realizzazione del timbro di annullo è affidata al macello.

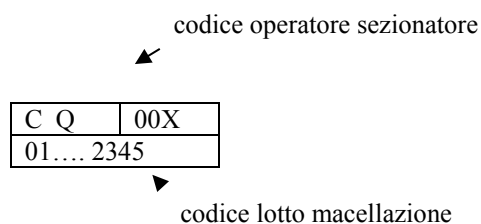
Laboratori di sezionamento

I laboratori di sezionamento devono:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che la partita di mezzene destinata alla DOP Salumi di Calabria, provenga da operatori iscritti; che siano presenti su ciascuna mezzena il timbro d’identificazione dell’allevatore ed il timbro del macello, che non sia apposti timbri di annullo, che vi sia adeguata documentazione di rintracciabilità e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati;
- ✓ registrare i dati relativi alle attività di sezionamento mezzene e di trasferimento parti anatomiche;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

- ✓ trasmettere entro il mese successivo ad Agroqualità la rendicontazione mensile delle attività di sezionamento, trasferimento parti anatomiche, ed eventuali esclusioni, del mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;
- ✓ apporre sulle parti anatomiche destinate alla DOP il timbro di identificazione. Il timbro di identificazione del sezionatore è costituito da una parte fissa che riproduce il codice operatore attribuitogli da Agroqualità e da una parte mobile per riprodurre il codice del lotto di macellazione. Il timbro medesimo può essere realizzato in ghisa per essere apposto a fuoco, in bronzo per essere riscaldato elettricamente o in gomma per la timbratura con idoneo inchiostro. L'impronta del timbro è conforme al modello seguente:



- ✓ sovrapporre sul timbro identificativo delle parti anatomiche, il timbro di annullo, nel caso si voglia procedere ad escludere le parti anatomiche dalla DOP. Il timbro di annullo è costituito da barre incrociate di dimensioni variabili. La realizzazione del timbro di annullo è affidata al sezionatore

Salumifici

Il salumificio deve:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che la partita di parti anatomiche destinata alla DOP Salsiccia di Calabria, provenga da operatori iscritti, che sia presente su ciascuna parte anatomica il timbro di identificazione apposto dal sezionatore, che non siano apposti timbri di annullo, che sia accompagnata da adeguata documentazione di rintracciabilità e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati;
- ✓ registrare i dati (provenienza e quantitativi impiegati materie prime principali) relativi alla realizzazione delle partite di Salsiccia di Calabria DOP;
- ✓ registrare i dati relativi ad eventuali trasferimenti di prodotto finito ad altro operatore;
- ✓ registrare i dati relativi alle attività di porzionamento/confezionamento/etichettatura della Salsiccia di Calabria DOP;
- ✓ trasmettere ad agroqualità entro il mese successivo, la rendicontazione delle quantità di parti anatomiche in entrata, del prodotto realizzato, di quello ricevuto, trasferito, etichettato ed escluso, nel mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;
- ✓ trasmettere ad Agroqualità entro il 15 gennaio la giacenza del prodotto in stagionatura e del prodotto finito al 31 dicembre.

Laboratori di porzionamento/confezionamento

I porzionatori/confezionatori devono:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che la partita di prodotto abbia terminato il periodo minimo di stagionatura, provenga da operatori iscritti alla DOP Salsiccia di Calabria e sia accompagnata da adeguata documentazione di rintracciabilità e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati;
- ✓ registrare i dati relativi alle attività di porzionamento/confezionamento/etichettatura della Salsiccia di Calabria DOP;
- ✓ trasmettere ad Agroqualità entro il mese successivo la rendicontazione del prodotto ricevuto ed etichettato nel mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;

6.4 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

alimentari e forestali. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare ad Agroqualità le etichette approvate con l'elenco degli operatori, presso i quali sono detenute le etichette stesse. Agroqualità verifica presso gli operatori che le etichette utilizzate siano quelle approvate dal Consorzio di Tutela. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al disciplinare e al presente dispositivo di controllo.

6.5 Controlli annuali sull'alimentazione dei suini e sul prodotto finito

Allevamenti

Nel corso dei controlli annuali presso gli allevamenti, l'ispettore verifica le registrazioni, attuate dagli operatori, dell'alimentazione somministrata e la conformità al disciplinare di produzione della composizione del mangime; in particolare accerta che:

- ✓ I mangimi per l'alimentazione dei suini siano composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.
- ✓ non sia utilizzata un'alimentazione a brodo. Per "alimentazione a brodo" si intende l'utilizzo di sottoprodotti della lavorazione del latte;
- ✓ non siano utilizzati manioca e patate e sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati;
- ✓ in caso di mangimi autoprodotti siano presenti l'autorizzazione rilasciata della Provincia e la Dichiarazione di Conformità dei Mangimi al Disciplinare emessa dall'allevatore;
- ✓ in caso di mangimi acquistati all'esterno, per tutte le forniture, sia presente la Dichiarazione di Conformità dei Mangimi al Disciplinare rilasciata dal venditore. La Dichiarazione di Conformità dei Mangimi attesta che il mangime acquistato/prodotto risponde ai requisiti previsti dal Disciplinare in relazione alla composizione, specificandone il contenuto e, in particolare, devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - gli elementi identificativi dell'allevamento;
 - gli elementi identificativi del mangimificio;
 - la data di consegna o di produzione (nel caso di autoproduzione);
 - la quantità consegnata o prodotta (nel caso di autoproduzione);
 - l'attestazione di conformità del mangime a quanto prescritto dal Disciplinare di Produzione

Per essere valida, la Dichiarazione di Conformità del Mangime deve essere rilasciata in modo completo e in originale apponendo timbro e firma.

- ✓ % in contenuto proteico.

In relazione al controllo sulla % proteica, Agroqualità effettuerà sul 35% degli allevamenti attivi (allevamenti dove sono presenti suini destinati alle DOP con età non inferiore a 6 mesi), il prelievo di campioni di mangime al fine della valutazione della conformità. L'ispettore procede al prelievo di un certo numero di campioni di mangime determinati sulla base delle proprie valutazioni in relazione ai volumi di giacenza ed alle condizioni di stoccaggio. Nel campionamento l'ispettore avrà riguardo affinché il prodotto rilevato sia rappresentativo di tutto il prodotto in magazzino. Ogni elemento del campione deve essere frazionato in tre parti di uguale peso correttamente identificate, di cui una da destinare alle analisi ordinarie, una da consegnare all'azienda controllata ed una da riservare per le eventuali richieste di controanalisi. L'azienda dovrà attendere il risultato delle analisi prima di conferire i suini al macello.

Salumifici

Nel corso dei controlli annuali presso i salumifici, l'ispettore procede al prelievo di campioni di prodotto al fine della valutazione della conformità ai seguenti requisiti:

- ✓ caratteristiche fisiche: forma, lunghezza;
- ✓ caratteristiche sensoriali: aspetto interno, profumo, sapore; (rif. punto F.1 DC)
- ✓ presenza esclusivamente di carne suina (prove di laboratorio).

Il prodotto da campionare ai fini delle caratteristiche fisiche, sensoriali e per le analisi di laboratorio deve essere scelto tra quelli che hanno terminato il periodo minimo di stagionatura.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

Nel paragrafo successivo viene illustrato l'iter per il campionamento ai fini del rilascio della prima autorizzazione al confezionamento e del mantenimento annuale dell'autorizzazione

6.6 Iter per rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità

Il processo attraverso il quale vengono verificate le partite di prodotto destinate alla commercializzazione della “Salsiccia di Calabria” DOP, si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il salumificio che intende immettere sul mercato e/o movimentare partite di Salsiccia di Calabria DOP deve comunicare ad Agroqualità, il primo anno di adesione al sistema dei controlli, tramite il modulo MDC7 “Richiesta verifica lotti Salumi di Calabria DOP” non prima che sia trascorso il termine minimo di stagionatura, i quantitativi di prodotto che intende immettere in commercio (dato previsionale) in tutta la campagna, allegando la documentazione di rintracciabilità del lotto di prodotto che ha terminato il periodo minimo di stagionatura pronto per essere etichettato;
- b) Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero delle verifiche da effettuare per la campagna in corso secondo i criteri stabiliti al paragrafo 6.2.1 ed il periodo in cui effettuare tali verifiche;
- c) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere la verifica. Contestualmente alla verifica sul prodotto verrà svolta la prima verifica in controllo annuale;
- d) L'Ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile del salumificio la data in cui effettuare la verifica;
- e) L'Ispettore, dopo aver verificato la conformità del salumificio alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione, verifica la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali previste dal disciplinare sui campioni prelevati in base ai seguenti criteri:

1) determinazione del numero dei lotti da campionare

n. lotti presenti	n. lotti da campionare
Fino a 30	1
Da 31 a 70	2
Oltre 70	3

2) determinazione della dimensione del campione ai fini delle caratteristiche fisiche e sensoriali:

caratteristiche fisiche	
n. pezzi per lotto di prodotto	n. campioni
0-100	5
101-500	10
501-1000	20
Oltre 1000	30 + 1 campione ogni 1000 pezzi

Il lotto è conforme se le caratteristiche fisiche sono conformi sul 100% dei pezzi presi a campione, altrimenti si procede alla verifica di ulteriori 10 pezzi dello stesso lotto. In caso di esito non conforme della verifica sugli ulteriori pezzi il lotto non può essere destinato alla DOP, in tal caso l'Ispettore procede ad effettuare il prelievo su un altro lotto disponibile secondo lo stesso criterio.

caratteristiche sensoriali	
n. pezzi per lotto di prodotto	n. campioni
0-500	1
501-1000	2
Oltre 1000	3

Il lotto è conforme se le caratteristiche sensoriali sono conformi sul 100% dei pezzi presi a campione, altrimenti si procede alla verifica di ulteriori 2 pezzi dello stesso lotto per i lotti composti da 0 a 500 pezzi, di ulteriori 3 pezzi dello stesso lotto per i lotti composti da 501 a 1000 pezzi, di ulteriori 4 pezzi dello stesso lotto per i lotti composti da oltre 1000 pezzi. In caso di esito non conforme della verifica sugli ulteriori pezzi il lotto non può essere destinato alla DOP, in tal caso l'Ispettore procede ad effettuare il prelievo su un altro lotto disponibile secondo lo stesso criterio.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

- f) In caso di esito positivo delle caratteristiche fisiche ed organolettiche, l'ispettore procede al prelievo di un campione (n. 1 pezzo) per le analisi di laboratorio, formando tre aliquote di uguale dimensione, di cui la prima rimane in azienda, la seconda è destinata al laboratorio per l'effettuazione delle prove, e la terza rimane a disposizione per eventuali controanalisi;
- g) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente Dispositivo.
- h) L'Ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica prodotto ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove sull'identificazione di specie l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione. Solo per la prima verifica prodotto del primo anno di adesione la commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche fisiche, sensoriali e la presenza esclusivamente di carne suina ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione da Agroqualità. Se dai rapporti di prova dovessero risultare non conformi, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere all'etichettatura del prodotto come DOP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. In tal caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to e) al p.to g).
- i) Le successive verifiche sul prodotto previste nel corso della campagna, così come definite al punto 6.2.1 sono svolte secondo le stesse modalità descritte ai punti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in commercio prodotto DOP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte di Agroqualità. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispezzato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- j) Per le successive campagne di produzione il salumificio che intende commercializzare Salsiccia di Calabria DOP, potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato ai punti precedenti.
- k) In alternativa le prove sulle caratteristiche fisiche, sensoriali unitamente alle prove analitiche possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In questo caso l'ispettore procede a prelevare i campioni secondo quanto riportato ai punti e) e f) precedenti;

6.7 Esito delle prove

Salumifici

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento. In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione, si procede ad un secondo campionamento su un lotto differente, secondo quanto riportato al paragrafo 6.6, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova da esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della seconda prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto, Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli sul prodotto effettuati presso l'impianto all'Ispezzato centrale per la tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della non conformità. Per poter riprendere la produzione e la commercializzazione/movimentazione come DOP Salsiccia di Calabria deve essere ripetuto il campionamento come previsto al paragrafo precedente ed attendere la comunicazione dell'esito positivo delle prove

Allevamenti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

In caso di esito non conforme delle analisi sul mangime (contenuto proteico inferiore al 12%) i suini non possono essere macellati. La macellazione deve essere rinviata di almeno due mesi durante i quali ai suini devono essere somministrati mangimi con il contenuto proteico minimo stabilito dal disciplinare.

Agroqualità procede quindi ad effettuare una verifica supplementare a carico dell'azienda, per accertare che i suini in questione siano ancora presenti in azienda, che sia stata somministrata l'alimentazione in conformità al disciplinare visionando le registrazioni effettuate dall'allevatore, e procede infine ad effettuare il prelievo del mangime secondo le modalità esposte al punto 6.5. In quest'ultimo caso qualora il risultato dovesse essere di nuovo non conforme, si procede ad escludere i suini dalla DOP. In ogni caso l'azienda dovrà attendere i risultati delle prove prima di procedere al conferimento dei suini al macello.

6.8 Autocontrollo

Tutti gli operatori devono accertarsi in autocontrollo, per la propria fase di processo che siano rispettati i requisiti fissati dal disciplinare di produzione e le disposizioni del presente dispositivo di controllo. I controlli sul prodotto finito devono essere svolti limitatamente alle caratteristiche fisiche (forma, lunghezza) e sensoriali (aspetto, colore, sapore) su tutti i lotti, attenendosi per la determinazione della dimensione del campione, alle tabelle di cui al paragrafo 6.5. I controlli sulla composizione del mangime dovranno essere svolti su tutti gli acquisti effettuati. Il positivo esito di tali controlli deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 6.9).

6.9 Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva (allevatori, macelli, laboratori di sezionamento, salumifici, laboratori di porzionamento/confezionamento) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come “Salsiccia di Calabria” DOP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come “Salsiccia di Calabria” DOP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione “Salsiccia di Calabria” DOP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

6.10 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Salsiccia di Calabria” DOP rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla DOP “Salsiccia di Calabria”;
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come DOP “Salsiccia di Calabria”;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.00 del 01/07/17
--------------------	---	--

6.11 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle non conformità. E' loro cura stabilire se possano essere classificate come:

- ✓ **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Salsiccia di Calabria” DOP;
- ✓ **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Salsiccia di Calabria” DOP.

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione “Salsiccia di Calabria” DOP. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come “Salsiccia di Calabria” DOP);

Allo stesso modo per gli allevamenti, le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del mangime non conforme che non può essere destinato all'alimentazione dei suini DOP, procedendo eventualmente alla esclusione dei suini dalla DOP alimentati con il mangime non conforme, e dei suini non conformi che non possono essere destinati alle produzioni delle DOP.

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di “Salsiccia di Calabria” DOP.

7. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all'Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove analitiche l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro 15 giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini suindicati comporta che la partita di prodotto, o il mangime, cui si riferisce il campione analizzato, siano definitivamente dichiarati non conformi. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove, Agroqualità, affiderà ad un diverso laboratorio, l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto o del mangime. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.00 del 1-07-17
--------------------	---	---

8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Salumi Domanda di adesione al sistema di controllo “Salsiccia, Salsiccia, Pancetta, Capocollo” - Allevatori MDC4 Salumi Domanda di adesione al sistema di controllo “Salsiccia, Salsiccia, Pancetta, Capocollo” - Macelli, Laboratori di Sezionamento, Salumifici, Porzionatori/confezionatori	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la Salsiccia di Calabria DOP	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera il primo anno di adesione
Dati allevamento	È allegato al modello MDC3. Contiene i dati dell'allevamento e degli animali: tipologia allevamento, razze, tipi genetici, n. verri, n. scrofe, n. posti ingrasso, alimentazione, ev. fecondazione artificiale	Deve essere inviato dall'allevatore ad Agroqualità.
MDC7 Salumi “Richiesta prove conformità Salumi di Calabria DOP”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di lotti di prodotto per le prove di conformità al disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Salumificio/Laboratorio di porzionamento e confezionamento, ad inizio attività del primo anno di adesione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.00 del 1-07-17
--------------------	---	---

Di seguito sono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo l'Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	8.1 DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile " dichiarazione suini nati destinati alla DOP"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei suini nati, tatuati per la DOP, dei suini ev. trasferiti all'ingrasso ad altro operatore ed ev. esclusioni dalla DOP dopo la punzonatura. Contiene il n. dei suini, la lettera del mese di nascita, l'azienda di nascita, e i dati dell'allevamento di ingrasso di destinazione.	Deve essere emesso dall'allevatore e consegnato in copia all'allevamento destinatario. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva.
Facsimile " dichiarazione di conformità suini destinati alla DOP"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione di conformità dei suini conferiti al macello. Contiene il n. dei suini, la lettera del mese di nascita, l'allevamento di nascita, l'allevamento di provenienza, il peso del lotto, il macello di destinazione.	Deve essere emesso dall'allevatore e consegnato in copia al macello destinatario. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva.
Facsimile “ macellazione, trasferimento mezzene, esclusioni”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei suini macellati, delle mezzene trasferite ed escluse. Contiene i dati dell'allevamento di provenienza e di nascita, il n. dei suini macellati, il n. delle mezzene ottenute, il n. dei suini e delle mezzene esclusi, le mezzene intere trasferite, i dati del destinatario delle mezzene	Deve essere emesso dal macello e consegnato in copia al destinatario ev.. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva
Facsimile “ sezionamento mezzene, esclusioni	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione delle mezzene sezionate, delle parti anatomiche ottenute e le esclusioni. Contiene i dati del macello di provenienza, il n. e peso delle mezzene ricevute, il n. ed il peso delle mezzene sezionate ed escluse, il n. ed il peso delle parti anatomiche ottenute, ed escluse	Deve essere emesso dal macello e/o lab. di sezionamento. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva
Facsimile “trasferimento parti anatomiche”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione delle parti anatomiche trasferite al salumificio. Contiene i dati del macello di provenienza, n. e peso delle parti anatomiche trasferite, i dati del salumificio destinatario	Deve essere emesso dal macello e/o lab. di sezionamento, e consegnato in copia al destinatario. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.00 del 1-07-17
--------------------	---	---

Facsimile “Dichiarazione di conformità della Salsiccia”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei dati relativi alla produzione di un lotto di Salsiccia. Contiene l’identificazione del lotto, la provenienza e i quantitativi delle parti anatomiche impiegate, la data di inizio stagionatura, il peso ed il n. pezzi ad inizio stagionatura, il peso ed il n. pezzi a fine stagionatura, prove in autocontrollo, la data di fine stagionatura, ev. esclusioni di prodotto.	Deve essere emesso dal salumificio,riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica
Facsimile “Dichiarazione di porzionamento/confezionamento/etichettatura	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei dati relativi al porzionamento/confezionamento/etichettatura del prodotto finito. Contiene l’identificazione del lotto, il peso, i pezzi, il nome del salumificio di provenienza ev., il peso e i pezzi che si etichettano, il tipo di porzionamento, la serie numerica utilizzata, ev. prodotto escluso	Deve essere emesso dal salumificio o dal porzionatore/confezionatore puro, e riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica
Facsimile “trasferimento prodotto finito”	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione del prodotto non etichettato trasferito ad altri operatori della filiera	Deve essere emesso dal salumificio e consegnato al destinatario con allegata la dichiarazione di conformità del prodotto. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva
Facsimile “modello rendicontazione allevatori”	E’ il modulo proposto da Agroqualità che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere trasmesso mensilmente ad Agroqualità e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva dagli operatori
Facsimile “modello rendicontazione macelli e Lab. di sezionamento”	E’ il modulo proposto da Agroqualità che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche. E’ composto da tre tabelle. Il macello che non svolge l’attività di sezionamento compila solo la tab. 1. L’operatore che svolge solo l’attività di sezionamento compila la tab2 e la tab3	Deve essere trasmesso mensilmente ad Agroqualità e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva dagli operatori
Facsimile “modello rendicontazione Salumifici/porzionatori/confezionatori”	E’ il modulo proposto da Agroqualità che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere trasmesso mensilmente ad Agroqualità e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva dagli operatori