

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
“ABBACCHIO ROMANO”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	03/03/20			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2. Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	4
4. Soggetti coinvolti.....	5
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	5
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	7
4.2 Ritiro o cessazione dell’attività	7
5. Requisiti di conformità.....	7
5.1 Designazione e presentazione.....	8
6. Piano dei controlli.....	9
6.1 Generalità	9
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive	9
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto	10
6.4 Documenti di trasporto	11
6.5 Prescrizioni accessorie.....	11
6.6 Etichettatura.....	13
6.7 Rilascio dei contrassegni numerati di garanzia.....	13
6.8 Iter per la marchiatura delle carcasse.....	13
7. Controllo sul prodotto.....	15
7.1 Verifiche in autocontrollo.....	15
7.2 Esito delle prove in autocontrollo.....	15
8. Gestione delle non conformità	15
8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	16
8.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	16
9. Ricorsi.....	16
10. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	18

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

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 e 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 IGP “Abbacchio Romano”.

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 "Abbacchio Romano" IGP, ed in particolare:

- ✓ 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 di esecuzione (UE) n. 1174/2012 della Commissione del 05 dicembre 2012, recante l’approvazione di una modifica minore del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta “Abbacchio Romano”.

Regolamento CE n. 507/2009 del 15 giugno 2009, riguardante l’iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette – Abbacchio Romano IGP.

Disciplinare di produzione “Abbacchio Romano” I.G.P. pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali www.politicheagricole.it

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.

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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari di origine animale.

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.

Regolamento (CE) n. 21/2004 del 17 dicembre 2003, istitutivo di un sistema di identificazione e di registrazione degli animali della specie ovina e caprina e che modifica il Regolamento CE 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE e successivemodifiche.

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. 1839 del 03 febbraio 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (dipartimento VICO1) in risposta al quesito del 11 ottobre 2016 prot. 44/U/2016 inoltrato dal Consorzio di Tutela dell’Abbacchio Romano IGP relativo alla macellazione kosher dell’ Abbacchio Romano IGP e relativa modalità di indentificazione dei capi;

Nota n. 2989 del 21 febbraio 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (dipartimento PQAI IV) relativo alla macellazione kosher dell’ Abbacchio Romano IGP;

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

ISO IEC 17025:2018 “Requisiti generali perla 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 ovini ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **autorizzazione alla marchiatura:** atto mediante il quale Agroqualità autorizza la marchiatura di una partita di carcasse di agnello dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare "Abbacchio Romano" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità dell’"Abbacchio Romano" 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 Regione Lazio;
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **marca auricolare:** identificativo di colore blu da apporre a cura dell’allevatore sull’orecchio sinistro degli animali destinati alla produzione della indicazione geografica protetta “Abbacchio Romano” contenente sul fronte il codice di identificazione dell’allevamento completo di lettere e cifre e, sul retro il numero progressivo del capo.
- ✓ **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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

conformità dell’”Abbacchio Romano” I.G.P. specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell’autorizzazione alla marchiatura;

- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori dell’Abbacchio Romano I.G.P. e del procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **laboratorio di sezionamento/confezionamento:** soggetto identificato che conduce un impianto di sezionamento e che può svolgere anche attività di confezionamento/porzionatura.
- ✓ **contrassegno numerato/macelli:** etichetta numerata progressivamente, rilasciata da Agroqualità su richiesta del macello da apporre su ogni singolo capo che verrà commercializzato come IGP;
- ✓ **lotto:** 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 conduce un impianto di macellazione ubicato nella zona di produzione e che svolge le proprie attività secondo quanto previsto dal disciplinare;
- ✓ **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 “Abbacchio Romano”;
- ✓ **non conformità lieve:** irregolarità/inadempienze di aspetti non sostanziali relativi al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto può essere identificato come “Abbacchio Romano”.
- ✓ **operatore:** allevatore, macello o laboratorio di sezionamento/confezionamento che presenta ad Agroqualità domanda di adesione al sistema dei controlli;
- ✓ **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 di allevamento degli ovini destinati alla produzione di IGP “abbacchio Romano” prevista dal disciplinare di produzione.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli allevatori, i macelli e i laboratori di sezionamento che possono anche svolgere attività di confezionamento/porzionatura, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di carne di agnello che si vuole identificare come “Abbacchio Romano” IGP.

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 Adesioni al sistema dei controlli

Gli allevatori, i macelli e i laboratori di sezionamento che possono anche svolgere attività di confezionamento/porzionatura, che intendono produrre per l’”Abbacchio Romano” IGP, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell’anno (moduli MDC3, MDC4 a seconda della tipologia di operatore), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L’importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario, è comunque da riferirsi all’anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata. Per gli anni successivi al primo l’adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia. La campagna di produzione è riferita ad ogni anno solare (1 gennaio – 31 dicembre)

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 ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione “Abbacchio Romano”. Ogni soggetto si

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

impegna, inoltre, a collaborare con l'organismo di controllo facilitando l'attività di valutazione svolta dagli ispettori.

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. 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, 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 al sistema dei controlli di conformità al disciplinare dell'Abbacchio Romano” (moduli MDC3, MDC4 a seconda della tipologia di operatore) da parte di Agroqualità, 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.

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.

Allevatori

Prima dell'inizio delle operazioni di trasporto degli agnelli al macello, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sugli allevamenti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ubicazione degli allevamenti nelle zone previste dal disciplinare;
- consistenza del gregge, razze, tipi genetici e/o loro incroci previsti;
- alimentazione degli animali;
- metodo di allevamento.

Gli allevamenti, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP “Abbacchio Romano”. L'iscrizione degli allevamenti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Agnello” a fronte del disciplinare.

Macelli

Prima dell'inizio delle operazioni di macellazione, Agroqualità predispone ed effettua, contestualmente alle verifiche di controllo annuale, il controllo sugli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Agnello” a fronte del disciplinare.

Laboratori di sezionamento/confezionamento

Prima dell'inizio delle operazioni di sezionamento/confezionamento, Agroqualità predispone ed effettua, contestualmente alle verifiche di controllo annuale, il controllo sugli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Agnello” a fronte del disciplinare.

4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

L'adesione annuale per gli operatori (allevatori, macelli, laboratori di sezionamento/confezionamento) si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

In caso si verificano, rispetto alla campagna precedente:

- per gli allevatori: variazioni nell'ubicazione degli allevamenti, modifica sostanziale del gregge ed inserimento nuove razze rispetto a quanto comunicato nella domanda di adesione;
- per i macelli e laboratori di sezionamento/confezionamento: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio ecc.

devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi. Agroqualità sulla base delle variazioni apportate, valuterà se procedere a quanto previsto al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per i macelli e laboratori di sezionamento/confezionamento in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie.

Inoltre, considerato:

- un rapporto medio annuale tra parti e numero di pecore femmine destinate alla riproduzione (primipare e pluripare) pari a 7/10, ovvero 3 parti ogni 2 anni per ogni pecora;
- il tasso di gemellarità elevato in particolare per le razze previste dal disciplinare di produzione (in particolare per la razza sarda e la razza comisana);
- la percentuale di rimonta media all'interno del gregge,

nel caso in cui dalla rendicontazione mensile inviata dai macelli Agroqualità rilevi un conferimento di agnelli atti a divenire IGP superiore al 90% rispetto al numero delle stesche indicato dall'allevatore in sede di presentazione della domanda di adesione e successive comunicazioni, Agroqualità richiederà all'allevatore il registro di carico e scarico aggiornato, il modello dati allevamento aggiornato ed ev. MOD IV di pecore femmine destinate alla riproduzione al fine di verificare la consistenza aziendale.

Nel caso in cui il conferimento di agnelli destinati alla IGP superi il 120%, Agroqualità eseguirà una verifica supplementare presso l'allevamento al fine di verificare direttamente la consistenza aziendale. Tale verifica potrà essere effettuata senza preavviso.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP “Abbacchio Romano”, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di iscrizione e controllo maturate fino alla data di rinuncia.

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

I macelli che intendono recedere dal sistema dei controlli devono restituire ad Agroqualità i contrassegni numerati ancora in giacenza. In caso di mancata o parziale consegna Agroqualità formalizzerà una non conformità grave al macello e la trasmetterà all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP “Abbacchio Romano”, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare dell'“Abbacchio Romano” e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. L'operatore potrà trovare tali requisiti nel Disciplinare, nella versione aggiornata pubblicata sul sito del Ministero.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

5.1 Designazione e presentazione

- ✓ La carne di “Abbacchio Romano” deve essere immessa al consumo provvista di contrassegno, costituito dal logo a garanzia dell’origine e dell’identificazione del prodotto.
- ✓ La marchiatura deve essere effettuata al macello.
- ✓ La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni in conformità alle prescrizioni della normativa comunitaria vigente e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori informazioni:
 - la designazione Abbacchio Romano apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P.;
 - il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice;
 - il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei tagli;
 - il logo è costituito da un perimetro quadrato composto da tre linee colorate, verde, bianco e rosso, interrotto in alto da una linea ondulata rossa che si collega ad un ovale rosso all’interno del perimetro e contenente una testa di agnello stilizzata. Il perimetro è interrotto, in basso, dalla scritta a caratteri maiuscoli rossi “I.G.P.”. In basso, all’interno del perimetro quadrato, è riportata l’indicazione del prodotto “ABBACCHIO” in caratteri maiuscoli di colore giallo, e “ROMANO” a caratteri maiuscoli di colore rosso. I riferimenti di colore espressi in pantone sono di seguito riportati (all’art. 9 del disciplinare di produzione)



INDICE COLORIMETRICO:		
COLORI UTILIZZATI	PANTONE CORRISPONDENTE	PERCENTUALI QUADRICROMIA C M Y N
ROSSO SCURO	1805CVC	0% 91% 100% 23%
ROSSO	1797CVC	0% 94% 94% 6%
VERDE	361CVC	76% 0% 91% 0%
GIALLO	116CVC	0% 15% 94% 0%

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

- ✓ E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione.
- ✓ La designazione “Abbacchio Romano” deve figurare in lingua italiana.
- ✓ Sulle etichette apposte su ogni singola confezione/taglio dovrà essere riportata al seguente dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf” (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n sostituzione dell'acronimo).

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato all'“Abbacchio Romano” IGP 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 allevatori, dai macelli, dai laboratori di sezionamento/confezionamento a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel disciplinare di produzione 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 dell'“Abbacchio Romano” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Abbacchio 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 e di carne come “Abbacchio Romano” IGP 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 Abbacchio” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Allevatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione allevamento, razze, alimentazione
	controllo	33% degli iscritti + 2% iscritti verificati negli anni precedenti	Tutti gli anni	Processo produttivo, razze, consistenza allevamento alimentazione
Macello	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controlli	100% degli iscritti	Tutti gli anni 1 volta l'anno	Processo produttivo, prescrizioni disciplinate
Laboratori di sezionamento / confezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo	33% degli iscritti + 2% iscritti verificati negli anni precedenti	Tutti gli anni	Processo produttivo, prescrizioni disciplinate
Macello	controllo sul prodotto	-	Contestuale al controllo annuale sui macelli	Prove prova sul grasso e valutazione della carcasse

Il numero di controlli annuali è pianificato sulla base dei soggetti iscritti al 01 gennaio di ogni anno solare.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire preferibilmente in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti 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 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di agnelli per le quali si richiede l'autorizzazione alla marchiatura devono essere accompagnate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto e dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali che rendano conto delle movimentazioni subite dalle partite di agnelli (dall'allevatore al macello);
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di macellazione, sezionamento e confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di agnelli;

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto/partita e di verificarne la conformità*.

* Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di allevamento, macellazione, sezionamento, porzionamento e confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atta a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di agnelli da avviare alla macellazione:

DDT

- ✓ numero totale degli ovini trasportati;
- ✓ numero degli agnelli destinati alla IGP;
- ✓ dicitura “agnelli destinati alla IGP Abbacchio Romano” (o similare).

Le partite di agnelli atti a divenire IGP da avviare alla macellazione dovranno essere accompagnate dal modello “Registro aziendale anagrafica agnelli”

Per le partite di carne di abbacchio movimentate successivamente (es. macello, impianto di sezionamento):

- ✓ numero di carcasse/mezzene;
- ✓ peso della partita;
- ✓ n. identificativo del lotto di macellazione;
- ✓ la dicitura “Abbacchio Romano” IGP (o similare).

6.5 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di trattare agnelli o carne/carcasse di agnelli destinati alla IGP provenienti da operatori iscritti.

Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione IGP. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati.

Gli allevatori dovranno adeguatamente identificare i capi destinati alla IGP, attraverso l’applicazione della marca auricolare di colore blu entro e non oltre 20 giorni dalla nascita e registrandone l’avvenuta apposizione.

I macelli dovranno macellare gli agnelli destinati alla IGP separatamente da altri non destinati alla IGP e registrandone le lavorazioni. I laboratori di sezionamento/confezionamento dovranno effettuare le lavorazioni di sezionamento /porzionatura/confezionamento del prodotto destinato alla IGP garantendone la separazione spaziale o temporale dalle lavorazioni di prodotto generico.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Allevatori

Gli allevatori devono registrare le informazioni relative alla conduzione dell’allevamento di agnelli destinati alla produzione “Abbacchio Romano” IGP e tenere a disposizione dell’Ispettore incaricato da Agroqualità tale documentazione ed in particolare:

- mod. 4 e registri di carico e scarico degli agnelli destinati al circuito IGP e delle pecore destinate alla riproduzione,
- modello di autorizzazione alla monticazione,
- registro alimentazione, DDT/fatture acquisto alimenti;
- dichiarazione da parte del fornitore in caso di alimenti acquistati (mais e soia) in merito all’esclusione

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

di organismi geneticamente modificati,

- DDT/fattura acquisto marche auricolari,
- modello registro aziendale anagrafica agnelli per l'identificazione degli agnelli atti a divenire IGP.

E' cura di ogni allevatore accertarsi di conferire gli agnelli a macelli iscritti alla IGP “Abbacchio Romano”. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

Macelli

In fase di accettazione, i macelli devono accertarsi che le partite di agnelli atte a divenire IGP provengano da allevatori iscritti alla IGP e siano accompagnate da adeguata documentazione di accompagnamento. I macelli devono conservare e tenere a disposizione dell'Ispettore incaricato da Agroqualità:

- la documentazione di accompagnamento degli abbacchi destinati alla IGP (modello IV, DDT di accompagnamento e modello “Registro aziendale anagrafica agnelli”);
- le marche auricolari utilizzate per tutto l'anno;
- le registrazioni relative alle attività di lavorazione e rintracciabilità del prodotto IGP;
- le etichette utilizzate e le relative autorizzazioni;
- l'autocontrollo svolto;
- la documentazione di vendita del prodotto IGP.

I macelli, inoltre, devono:

- richiedere ad Agroqualità i contrassegni numerati da apporre sulle carcasse atte a divenire IGP ,
- applicare un cartellino di designazione ed identificazione del capo (informazioni previste dal modello MDC20) riportante i dati identificativi del capo (peso, data e lotto di macellazione, identificativo allevamento). Tale cartellino dovrà essere apposto su ogni singola carcassa a livello del costato. Nel caso in cui il macello provveda alla suddivisione in mezzene dovrà procedere all'apposizione di due cartellini identificativi su ambedue i lati.

Nel caso in cui i capi siano macellati secondo il rito kosher (mattatio autorizzati), è eccezionalmente consentita da parte dei macelli, il taglio della carcassa in senso longitudinale (e pertanto non trasversale lungo la spina dorsale) con successiva separazione del quarto anteriore da quanto posteriore.

In tal caso il capo o verrà identificato come segue:

- una etichetta numerata verrà apposta sul coscio e l'altra etichetta riportante la stessa numerazione sulla spalla opposta;
- un cartellino di designazione ed identificazione verrà posto sul quanto posteriore ed un cartellino di designazione ed identificazione sul quarto anteriore.

E' cura dei macelli inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità l'aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i fornitori, i quantitativi di agnelli conferiti, macellati, e marchiati, nonché i contrassegni utilizzati. In caso di mancato invio della rendicontazione, Agroqualità provvederà 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'Ispezzione centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Laboratori di sezionamento/confezionamento

In fase di accettazione, i laboratori di sezionamento/confezionamento devono accertarsi che le partite di agnelli/carcasse atte a divenire IGP provengano da operatori iscritti alla IGP e siano seguite da adeguata documentazione di accompagnamento. I laboratori di sezionamento/confezionamento devono garantire che le partite di carne di abbacchio IGP non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di carne di agnelli da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

I sezionatori/confezionatori devono conservare e tenere a disposizione dell’Ispettore incaricato da Agroqualità:

- la documentazione di accompagnamento degli abbacchi IGP in entrata,
- le registrazioni relative alle attività di sezionamento e confezionamento e rintracciabilità del prodotto IGP,
- le etichette utilizzate e le relative autorizzazioni,
- l’autocontrollo svolto;
- la documentazione di vendita del prodotto IGP.

E’ cura dei laboratori di sezionamento/confezionamento inviare mensilmente (entro il mese successivo,) ad Agroqualità l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i quantitativi degli agnelli macellati, carcasce sezionate, porzionate e confezionate e la relativa numerazione apposta. In caso di mancato invio Agroqualità provvederà 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’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere controllate da Agroqualità prima del loro utilizzo. 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 da Agroqualità in merito. L’operatore, che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente ad Agroqualità copia per ciascuna delle proprie etichette/fascette originali.

Agroqualità rilascia l’attestazione di conformità dell’etichetta/fascette nei 7 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.

6.7 Rilascio dei contrassegni numerati di garanzia

Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni singolo capo commercializzato come Abbacchio Romano IGP deve riportare una numerazione progressiva tramite un contrassegno rilasciato da Agroqualità su cui è riportato il logo dell’indicazione geografica protetta come stabilito dal disciplinare di produzione. Ogni contrassegno è composto da 2 etichette riportanti la medesima numerazione ed il logo della IGP da apporre sulla superficie dei cosci (in corrispondenza della faccia esterna).

I macelli hanno l’obbligo di richiedere ad Agroqualità attraverso il modello “Richiesta contrassegni numerati Abbacchio Romano IGP”, le etichette numerate da apporre sulle carcasce. Agroqualità provvede al rilascio dei contrassegni registrandone le quantità. E’ cura del macello registrare i contrassegni utilizzati nel modello “attività di macellazione”. E’ vietata la cessione a terzi dei contrassegni ricevuti.

6.8 Iter per la marchiatura delle carcasce

Il processo attraverso il quale vengono verificate le carcasce di abbacchio destinate alla commercializzazione come IGP “Abbacchio Romano” nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il macello che intende iniziare l’attività di marchiatura come "Abbacchio Romano" IGP deve comunicare ad Agroqualità, il primo anno di adesione al sistema dei controlli, tramite il modulo MDC7 “Richiesta prova conformità IGP Abbacchio Romano” - almeno 7 giorni prima la data di inizio della prima marchiatura del prodotto – il numero di capi che intende marchiare in tutta la campagna (dato presunto).
- b) Agroqualità incarica l’Ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

necessari per svolgere la verifica. La data della prima verifica della campagna annuale¹ sarà contestuale all'avvio della marchiatura.

- c) L'Ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell'impianto di macellazione la data in cui effettuare la verifica.
- d) L'Ispettore, dopo aver verificato la conformità del macello alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione, procede all'effettuazione della verifica del peso, della copertura adiposa, delle caratteristiche della carne (colore, consistenza e tessitura) e del grasso (limitatamente al colore), selezionando un campione pari al 5% degli abbacchi facenti parte di uno stesso lotto di macellazione, dalla cella frigo o in alternativa a fine della linea di lavorazione prima della refrigerazione.
- e) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche delle carcasse selezionate risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di una porzione di grasso dalla massa adiposa che sovrasta all'attacco della coda) e procede a suddividere il campione in tre subcampioni di cui uno viene lasciato in custodia all'azienda e due vengono inviati al laboratorio per le prove sulla consistenza.
- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche della carcassa (peso, copertura adiposa, caratteristiche carne e colore grasso) di almeno una carcassa tra quelle selezionate risultano non conformi, il valutatore, dopo aver escluso la carcassa non conforme, procede alla rilevazione delle caratteristiche disciplinate su un ulteriore 5% degli agnelli facenti parte del lotto in questione e ripete la verifica. Se almeno una carcassa del nuovo campione risulta anch'esso non conforme, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come “Abbacchio Romano” IGP. Se al contrario risulta conforme, il valutatore procede alla rilevazione di un terzo campione (ulteriore 5%) dal lotto e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto.
- g) L'ispettore verifica la conformità dei valori previsti dal disciplinare, sui campioni prelevati, riportando l'esito nel verbale di verifica lotti.
- h) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.4 del presente Dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto e deve inviare copia della documentazione attestante la rintracciabilità del lotto ad Agroqualità.
- i) L'Ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo della prova sulla consistenza del grasso, l'autorizzazione alla marchiatura come "Abbacchio Romano" IGP. Per il primo anno di adesione la commercializzazione non può avvenire finché non è accertata la conformità delle caratteristiche fisico/chimiche/visive delle carcasse ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Se dai verbali di verifica sul prodotto dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere alla marchiatura del prodotto come "Abbacchio Romano" IGP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una comunicazione di non conformità. In questo caso l'autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to b) fino ad h) su un altro lotto.
- j) Per le successive campagne di produzione il macello che intende marchiare agnelli come IGP, potrà procedere alla commercializzazione anche prima dell'accertamento delle caratteristiche disciplinate, fermo restando che Agroqualità effettuerà i controlli sulla conformità del prodotto secondo le frequenze previste al paragrafo 6.2 la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal p.to c) al punto h) entro la fine della campagna di riferimento.
- k) In caso di esito non conforme delle prove successive al primo anno di adesione, si procede ad un secondo campionamento su un lotto differente sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova da esito conforme, Agroqualità conferma l'idoneità al macello. L'esito non conforme della seconda prova determina la mancata conferma dell'idoneità. A questo punto, Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli sul prodotto effettuati presso l'impianto all'Ispettorato 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 Abbacchio Romano IGP deve essere ripetuto il campionamento ed attendere la comunicazione dell'esito positivo delle prove.

¹ Iter valido il primo anno di adesione al sistema dei controlli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

7. Controllo sul prodotto

7.1 Verifiche in autocontrollo

Il macello, che intende lavorare per la produzione di “Abbacchio Romano” IGP, deve accertarsi in autocontrollo che la materia prima presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione, con gli specifici identificativi dei lotti di abbacchio macellati ed esaminati. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il macello è tenuto all’esclusione per la produzione di abbacchio IGP.

Limitatamente all’attività della consistenza del grasso, questa dovrà essere effettuata su una delle carcasse oggetto di autocontrollo fisico e visivo (peso, copertura adiposa, colore, consistenza e tessitura carne e colore grasso). L’azienda deve registrare i riferimenti del rapporto di prova nonché l’identificazione del lotto di macellazione. Le verifiche in autocontrollo devono riferirsi a giornate di macellazione differenti rispetto a quelle effettuate da Agroqualità. La relativa documentazione di autocontrollo deve essere conservata dal detentore del lotto con i riferimenti identificativi del lotto di macellazione controllato. Le prove sul prodotto devono essere svolte secondo le frequenze previste in tabella B.

Tabella B - frequenze autocontrollo

Prove	Composizione lotto di macellazione oggetto di autocontrollo	n. prove	Frequenza autocontrollo
Consistenza grasso	Fino a 50 carcasse	1 prova su un campione prelevato da una carcassa facente parte il lotto di macellazione	trimestrale e comunque 4 verifiche/anno*
	Tra 51 e 200 carcasse	2 prove su 2 campioni prelevati da 2 carcasse facenti parte il lotto di macellazione	
	Tra 201 e 500 carcasse	3 prove su 3 campioni prelevati da tre carcasse facenti parte il lotto di macellazione	
	Oltre 500 carcasse	4 prove su 4 campioni prelevati da 4 carcasse facenti parte il lotto di macellazione	
Peso, copertura adiposa, colore, consistenza e tessitura carne e colore del grasso	Indipendente dal n. di carcasse	sul 10% delle carcasse facenti parte il lotto di macellazione	su ogni lotto di macellazione

**semestrale e comunque 2 verifiche/anno in caso di macellazioni effettuate per non oltre 6 mesi/anno*

7.2 Esito delle prove in autocontrollo

Nel caso in cui dalla verifica delle caratteristiche riportate nella tabella B emergano valori non conformi rispetto a quanto disciplinato, l’impianto dovrà escludere le carcasse non conformi e dovrà effettuare un’ulteriore verifica sulla stesa partita, dandone comunicazione ad Agroqualità ed indicando le informazioni previste al par. 7.1 (data della rilevazione, il numero delle carcasse selezionate e l’identificazione del lotto di macellazione). In caso di esito conforme della seconda prova, potrà essere ripristinata la frequenza delle prove prevista dalla tabella B. In caso di esito non conforme della seconda prova, il macello potrà nuovamente lavorare prodotto destinato alla IGP, fornendo ad Agroqualità due rapporti di verifica sulla consistenza del grasso e/o dell’esame relativo alle caratteristiche carne/colore grasso/peso con esito conforme riferiti a macellazioni provenienti da giornate differenti. In tal caso si potranno ripristinare le frequenze previste dalla tabella B.

8. 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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

(allevatori, macelli, laboratori di sezionamento/confezionamento) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di agnelli come “Abbacchio Romano” IGP. 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 “Abbacchio Romano”. 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 “Abbacchio Romano”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Abbacchio Romano” 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 IGP “Abbacchio Romano”;
- 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 IGP “Abbacchio Romano”;
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

8.2 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 “Abbacchio Romano”;
- ✓ **non conformità lieve:** irregolarità/inadempienze di aspetti non sostanziali relativi al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto può essere identificato come “Abbacchio Romano”.

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 “Abbacchio Romano”. Ove necessario, si procede all’eventuale smarchiatura delle carcasse/confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP);

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. In caso non fosse possibile valutare l’efficacia delle azioni correttive intraprese dall’operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, l’OdC pianificherà 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 “Abbacchio Romano” IGP.

9. 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. o posta elettronica certificata, all’Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

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 soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove analitiche sul lotto campionato, l'operatore ha facoltà di richiedere le controanalisi entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata richiesta di controanalisi entro i termini indicati comporta che il lotto di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia dichiarato definitivamente non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio (conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025), l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. E' compito di Agroqualità informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare ad Agroqualità e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentate aziendale o un consulente tecnico di parte. 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, nel caso di conferma della non conformità, Agroqualità dichiarerà che il lotto non è conforme. Per le prove si utilizza il campione depositato presso Agroqualità. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove sono a carico della parte soccombente.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

10. 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 Abbacchio Romano Domanda di adesione al sistema di controllo “Abbacchio Romano IGP” - Allevatori MDC4 Abbacchio Romano Domanda di adesione al sistema di controllo “Abbacchio Romano IGP” - Macelli/laboratori di sezionamento e confezionamento	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 l’Abbacchio Romano IGP, e inoltre: MDC3 Abbacchio Romano: dati tecnici degli impianti MDC4 Abbacchio Romano: dati tecnici degli impianti	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera il primo anno di adesione ed in caso di modifiche sostanziali degli impianti/allevamenti
Dati allevamento	É allegato al modello MDC3. Contiene i dati degli animali: razze, tipi genetici, incroci, n. totale animali, stima della capacità produttiva dell’allevamento, dati alimentazione, ubicazione pascoli.	Deve essere inviato dall’allevatore ad Agroqualità.
MDC7 Abbacchio Romano “Richiesta prove conformità Abbacchio Romano”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di agnelli per le prove di conformità al disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal macello, ad inizio attività del primo anno di adesione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Abbacchio Romano”	DC Abbacchio Rev.00 del 03/03/20
--------------------	--	--

Di seguito sono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per 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	10.1.1.1 DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Fasimile ”Registro aziendale anagrafica agnelli”	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di marchiatura degli agnelli atti a divenire Abbacchio Romano IGP. Contiene la razza, la data di nascita degli agnelli, la numerazione progressiva e la data di uscita dall’allevamento	Deve essere tenuto a cura dell’allevatore, trasmesso al macello durante il conferimento delle partite di agnelli e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l’allevamento durante la verifica ispettiva.
Registro Alimentazione	Contiene le informazioni circa l’alimentazione somministrata, le zoned di pascolamento e l’eventuale integrazione foraggi e concentrati.	Deve essere tenuto a cura dell’allevatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l’allevamento durante la verifica ispettiva.
Facsimile "Attività di macellazione"	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di macellazione degli agnelli. Contiene l’indicazione dell’allevamento di provenienza, la data e l’ora di conferimento e di macellazione degli agnelli, i quantitativi di agnelli macellati, l’identificazione del lotto di macellazione, l’autocotrollo svolto ed i contrassegni utilizzati nonchè quelli scartati	Deve essere tenuto a cura del macello e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione mensilmente.
MDC21 Richiesta contrassegni numerati: Macelli Abbacchio Romano IGP	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la richiesta dei contrassegni numerati da apporre sui capi macellati.	Deve essere inviato dal macello ad Agroqualità.
MDC20 Cartellino Abbacchio Romano IGP	E’ il format preposto da Agroqualità per la designazione l’identificazione e la rintracciabilità del singolo abbacchio IGP. Contiene l’indicazione dei riferimenti del Macello (ragione sociale, bollo CE, caratteristiche abbacchio, data e lotto di macellazione e dati dell’allevamento di provenienza	Deve essere apposto su ogni singola carassa o su ogni singola mezzena da parte del macello ai fini della designazione, identificazione e rintracciabilità del singolo capo.
Facsimile “Attività di sezionamento/confezionamento”	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di sezionamento/confezionamento degli abbacchi IGP. Contiene l’indicazione dei quantitativi di carne di abbacchio sezionati/confezionati a IGP, l’identificazione del lotto di macellazione e quello di sezionamento/confezionamento nonchè i contrassegni utilizzati nonchè quelli scartati	Deve essere tenuto a cura del laboratorio di sezionamento/confezionamento e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione mensilmente. Ne sono esentati dalla compilazione i laboratori di sezionamento/confezionamento ad attività limitata.