

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP  
“AGNELLO DEL CENTRO ITALIA”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	15/10/10			
01	13/06/12			
02	11/03/15			

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

## INDICE GENERALE

<b>1. Premessa.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Riferimenti normativi .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Termini e definizioni .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Soggetti coinvolti.....</b>	<b>6</b>
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	6
<b>4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....</b>	<b>6</b>
<b>4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema .....</b>	<b>7</b>
4.2 Ritiro o cessazione dell'attività .....	7
<b>5. Requisiti di conformità.....</b>	<b>8</b>
<b>6. Piano dei controlli.....</b>	<b>10</b>
6.1 Generalità .....	10
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	11
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	11
6.4 Documenti di trasporto .....	12
6.5 Prescrizioni accessorie.....	12
6.6 Etichettatura.....	13
6.7 Iter per la marchiatura delle carcasse.....	13
<b>7. Controllo sul prodotto.....</b>	<b>14</b>
7.1 Verifiche del pH in autocontrollo .....	14
7.2 Esito delle prove in autocontrollo.....	15
<b>8. Gestione delle non conformità .....</b>	<b>15</b>
8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	15
8.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità .....	15
<b>9. Ricorsi.....</b>	<b>16</b>
<b>10. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....</b>	<b>17</b>

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

## 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 IGP “Agnello del Centro Italia”.

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 "Agnello del Centro Italia" IGP, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati tutti gli allevamenti della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di allevamento e di macellazione;
- ✓ 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

**Decreto 25 maggio 2013** (GU n. 135 del 11 giugno 2013) relativo all'iscrizione della denominazione “Agnello del Centro Italia” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

**Regolamento di esecuzione (UE) n. 475/2013 della commissione del 15 maggio 2013** recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette - Agnello del Centro Italia (IGP)

**Decreto 25 gennaio 2012** recante modifica del decreto 7 luglio 2010 relativo alla Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione “Agnello del Centro Italia” per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta.

**Decreto 7 luglio 2010** relativo alla Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione “Agnello del Centro Italia” per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta pubblicato su G.U. n. 170 del 23 luglio 2010.

**Disciplinare** di produzione “Agnello del Centro Italia” I.G.P.

**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 (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime. (GUCE L 337 del 16.12.2008)

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

**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.

**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. 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.

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

**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 9000:2005 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 "Agnello del Centro Italia" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità dell'"Agnello del Centro Italia" 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 IGP (Abruzzo, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Toscana e Umbria);
- ✓ **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 dell'"Agnello del Centro Italia" I.G.P. specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell'autorizzazione alla marchiatura;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori dell'Agnello del Centro Italia 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
- ✓ **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 (art. 13 – d. lgs. 109/92);
- ✓ **macello:** soggetto identificato che conduce un impianto di macellazione 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 "Agnello del Centro Italia";
- ✓ **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 "Agnello del Centro Italia";
- ✓ **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 "Agnello del Centro Italia" prevista dal disciplinare di produzione.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

#### **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 “Agnello del Centro Italia” IGP.

É 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'“Agnello del Centro Italia” IGP, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno (moduli MDC3, MDC4 e MDC5 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 “Agnello del Centro Italia”. Ogni soggetto si 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 e MDC5 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'“Agnello del Centro Italia” (moduli MDC3, MDC4 e MDC5 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 predispone ed effettua il controllo sugli allevamenti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (modulo MDC3) 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;
- periodo di pascolamento.

Gli allevamenti, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP “Agnello del Centro Italia”. L'iscrizione degli allevamenti idonei è

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

comunicata da Agroqualità agli operatori.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento (ubicazione, razze, alimentazione, periodo di pascolamento annuale) devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

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.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

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.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

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 verifichino, rispetto alla campagna precedente:

- per gli allevatori: variazioni nell'ubicazione degli allevamenti, 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. In tal caso si applicano le condizioni previste 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 allegati le nuove autorizzazioni sanitarie.

#### **4.2 Ritiro o cessazione dell'attività**

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP “Agnello del Centro Italia”, 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

dal verificarsi dell'evento.

## **5. Requisiti di conformità**

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP “Agnello del Centro Italia”, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare dell’“Agnello del Centro Italia” 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 dell’“Agnello del Centro Italia”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Agnello - 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 e dei laboratori di sezionamento/confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo della quantità degli agnelli macellati e delle carcasse sezionate, porzionate e confezionate, è garantita la tracciabilità del prodotto.

### **B. Zona di produzione**

**B.1** La zona geografica di allevamento dell’“Agnello del Centro Italia” I.G.P. comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; Emilia-Romagna limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì – Cesena, Ravenna e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell’Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell’autostrada A1 Bologna – Milano dal confine della provincia di Bologna all’incrocio con l’autostrada A15 Parma – La Spezia e da quest’ultima proseguendo fino al confine con la regione Toscana.

### **C. Caratteristiche della materia prima**

**C.1** L’Agnello del Centro Italia è costituito dalle carcasse o dalla carne degli agnelli, nati e allevati nella zona geografica di cui al punto B.1 e appartenenti ai seguenti tipi genetici, razze e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Gli agnelli maschi possono essere sottoposti alla neutralizzazione sessuale.

### **D. Metodo di allevamento e macellazione**

**D.1** Gli agnelli sono allevati sempre nella stessa impresa zootecnica e devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo, da leguminose e/o graminacee ottenute nella zona geografica. Sono ammessi integratori minerali e/o vitaminici, mangimi per un massimo di 0.4 kg giornalieri a capo.

**D.2** Il sistema di allevamento si svolge all’aperto per almeno 8 mesi l’anno.

**D.3** La macellazione degli agnelli, che si effettua attraverso la recisione netta della vena giugulare, deve avvenire entro due giorni dall’uscita dall’allevamento e quando non hanno ancora sviluppato nella dentatura, neppure allo stadio iniziale, gli incisivi permanenti. La valutazione della carcassa viene effettuata presso il mattatoio dopo la macellazione ed i pesi indicati al punto E. sono constatati “a caldo”. In alternativa è possibile valutare la carcassa “a freddo”, completata la refrigerazione, tenendo conto in tal caso di un calo ponderale da raffreddamento dell’1% per gli agnelli leggeri e pesanti e del 2% per il castrato. La presentazione di base si ottiene liberando la carcassa dalla pelle e dall’apparato intestinale, ivi compresa l’asportazione della cistifellea e del timo; senza testa, separata dalla carcassa all’altezza dell’articolazione occipito-atlantoide; senza zampe, separate all’altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche; senza coda, separata a un’altezza compresa fra la sesta e la settima vertebra caudale; senza mammelle e genitali; senza corata, cuore, milza, fegato, diaframma, polmoni, trachea. I rognoni e il grasso di rognone fanno parte della carcassa. Al fine di ricondurre il peso lordo rilevato alla presentazione di base della carcassa e ad esclusione della tipologia “castrato”, nel caso in cui le parti anatomiche della testa, lingua compresa, e/o della corata non siano state separate



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

dalla carcassa, occorre applicare al peso un fattore di correzione dell'8% per la presenza della testa e del 12% per la presenza della corata.

## **E. Caratteristiche del prodotto**

**E.1** L'agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli in tre tipologie di carcassa che si caratterizzano per il tenore di grasso e la conformazione, così come definito dalla normativa comunitaria vigente:

- agnello leggero, di peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1, 2, 3 così come definito dalla “Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri”;
- agnello pesante, di peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi U, R, O, e stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 2, 3, 4 così come definito dalla “Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini”;
- castrato, di peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi E, U, R e stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 2, 3, 4 così come definito dalla “Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini”.

Per l'agnello leggero e pesante è ammesso, inoltre, un possibile condizionamento secondo la tradizione, con il peritoneo aderente ed a chiusura della cavità toracica. Il pH della carne ha un valore compreso tra 6,15 e 6,80 se rilevato dopo il completamento di tutte le procedure di macellazione e prima dell'inizio della refrigerazione delle carcasse; o tra 5,15 e 5,80 se rilevato dalle 24 alle 30 ore dalla macellazione. La misurazione del pH avviene sul muscolo Longissimus thoracis, da eseguirsi in corrispondenza delle porzioni di muscolo che ha come base anatomica le vertebre toraciche dalla decima alla tredicesima.

## **F. Confezionamento ed etichettatura**

**F.1** L'“Agnello del Centro Italia” IGP è posto in vendita al consumo a partire da carcasse intere, da mezzene ottenute da tagli sagittali della carcassa in parti simmetriche, da quarti anteriori e posteriori, da sestini anteriori e posteriori, da lombi, in tagli interi o affettati.

**F.2** Le carcasse vengono identificate secondo una procedura articolata in due parti.

La prima parte della procedura di identificazione consiste nell'apporre sulle carcasse – mediante un rullo stampigliatore – la sigla “A C” che percorre ininterrottamente e in senso longitudinale ciascun lato della carcassa dalla punta della natica, passando sopra la coscia, i lombi, il costato, oltrepassando la punta della spalla. La stampigliatura della metà destra prosegue fino alla regione del collo ed eventualmente della testa, se presente.

Le specifiche tecniche della sigla “A C” sono le seguenti: corpo carattere 16 pt, carattere Mangal in lettere maiuscole, colore monocromatico rosso, interlinea 31 pt, distanza tra i caratteri A e C 4,25 pt.

La seconda parte consiste nell'applicazione di due fascette non riutilizzabili, riportanti il logo della denominazione, la data di macellazione, il codice alfanumerico progressivo e, nell'ultima posizione di questo, una tra le seguenti lettere in maiuscolo: **L** per agnello leggero, **P** per agnello pesante, **C** per castrato. Tali fascette avvolgono la tibia sinistra e destra di ciascuna carcassa e sono poste al di sotto dei rispettivi tendini. Possono essere integrate anche da un codice identificativo elettronico (microchip) o da un Bar Code. Il colore delle fascette è bianco per la tipologia agnello leggero, giallo per l'agnello pesante, marrone per il castrato. Sulle fascette di colore giallo e marrone la data ed il codice alfanumerico, eventualmente accompagnato dal Bar Code, sono riportate all'interno di due spazi rettangolari a sfondo bianco.

**F.3** Le carni destinate al confezionamento sotto forma di tagli interi o affettati, nella fase di vendita sono poste in contenitori sigillati.

**F.4** Le confezioni devono essere composte dalla medesima tipologia di prodotto prevista al punto E. Le carni di Agnello del Centro Italia IGP devono essere commercializzate provviste di etichetta. L'etichetta utilizzata deve riportare le seguenti informazioni: logo dell'Agnello del Centro Italia; la tipologia del prodotto (Leggero – Pesante – Castrato); simbolo grafico comunitario. E' ammessa un'ulteriore associazione di altri marchi al logo della denominazione, purché di dimensioni inferiori di almeno un terzo e approvati dall'Unione Europea.

**F.5** Il logo della denominazione “Agnello del Centro Italia” IGP, come riportato di seguito, è costituito

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

da:

- profilo stilizzato della testa e del collo di agnello, in colore bianco, posto su uno sfondo ovale, in colore verde, circoscritto sul bordo medio e alto dalla dicitura, di colore rosso, “I.G.P. AGNELLO del CENTRO ITALIA”.
- Le specifiche tecniche del logo sono le seguenti: lunghezza 14 cm, altezza 8,2 cm, corpo carattere della scritta “I.G.P. AGNELLO del CENTRO ITALIA” 31 pt., carattere Helvetica Neue Black in lettere maiuscole ad esclusione della preposizione “del”, la cui scritta è in minuscolo.
- Colori: pantone 348 per il verde scomposizione in quadricromia; pantone 186 per il rosso scomposizione in quadricromia.

Sulla fascetta di colore bianco è apposto il logo a colori o il logo in positivo.

Sulla fascetta di colore giallo e quella di colore marrone è apposto il logo a colori, circoscritto da un rettangolo a sfondo bianco, o il logo in negativo.

Il logo può essere ridotto fino al 20 % o ingrandito ma sempre rispettando la proporzione.

**F.6** È 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)”.

**F.7** La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta, il logo come descritto.



## 6. Piano dei controlli

### 6.1 Generalità

Il prodotto destinato all’“Agnello del Centro Italia” 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 § 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 dell’“Agnello del Centro Italia” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Agnello Rev. 02 - 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 “Agnello del centro Italia” IGP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

## 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella tabella “TDC Agnello” 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>
<b>Allevatore</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione allevamento, ubicazione pascoli, razze, alimentazione
	controllo	33% degli iscritti + 2% iscritti verificati negli anni precedenti	Tutti gli anni	Processo produttivo, razze, numero animali alimentazione
<b>Macello</b>	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	Processo produttivo, prescrizioni disciplinate
<b>Laboratorio di sezionamento / confezionamento</b>	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
<b>Macello</b>	controllo sul prodotto	-	Contestuale al controllo annuale sui macelli	Prove di rilevazione del pH e valutazione della carcasse

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire 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, che deve essere fornita in copia ad Agroqualità:

- ✓ documenti di trasporto (DDT) che rendano conto delle movimentazioni subite dalle partite di agnelli (dall’allevatore al macello);
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di macellazione, 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

#### **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 Agnello del Centro Italia” (o similare).

Per le partite di carne di agnello movimentate successivamente:

- ✓ numero di carcasse/mezzene;
- ✓ peso della partita;
- ✓ n. identificativo del lotto;
- ✓ tipologia del prodotto (agnello leggero, agnello pesante, castrato);
- ✓ la dicitura “prodotto Agnello del Centro Italia” 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 “Agnello del Centro Italia” 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, al momento del carico degli agnelli per l'avvio alla macellazione, tramite apposizione di marche auricolari bianche, riportanti il codice identificativo aziendale e l'acronimo “ACT”.

I mattatoi dovranno macellare gli agnelli destinati alla IGP separatamente da altri non destinati alla IGP. 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 “Agnello del Centro Italia” IGP e tenere a disposizione dell'Ispettore incaricato da Agroqualità tale documentazione (mod. 4 e/o registro di carico e scarico degli agnelli destinati al circuito IGP, libretto di pascolo vagante, modello di autorizzazione alla monticazione, registro alimentazione). E' cura di ogni allevatore accertarsi di conferire gli agnelli a macelli iscritti alla IGP “Agnello del Centro Italia”. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

### **Macelli, Laboratori di sezionamento/confezionamento**

In fase di accettazione, il macello e il laboratorio di sezionamento/confezionamento devono accertarsi che la partita di agnelli/carcasse atta a divenire “Agnello del Centro Italia” provenga da operatori iscritti alla IGP e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. I macelli devono conservare e tenere a disposizione dell’Ispettore incaricato da Agroqualità le marche auricolari bianche utilizzate per gli agnelli destinati alla IGP per tutto l’anno. I laboratori di sezionamento/confezionamento devono garantire che le partite di carne di agnello marchiati “Agnello del Centro Italia” 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. E’ cura degli operatori (macelli e laboratori di sezionamento/confezionamento) inviare mensilmente (entro la seconda decade di ogni mese) ad Agroqualità l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i quantitativi degli agnelli macellati, carcasse sezionate, porzionate e confezionate.

### **6.6 Etichettatura**

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette/fascette devono essere controllate da Agroqualità prima del loro utilizzo (in caso non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali). È cura di ogni operatore titolare di etichetta/fascetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette/fascette 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 5 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.

In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l’approvazione delle etichette/fascette spetta al Consorzio stesso. 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.

### **6.7 Iter per la marchiatura delle carcasse**

Il processo attraverso il quale vengono verificate le carcasse di agnello destinate alla commercializzazione come IGP “Agnello del Centro Italia” nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il macello che intende iniziare l’attività di marchiatura come "Agnello del Centro Italia" IGP deve comunicare ad Agroqualità, il primo anno di adesione al sistema dei controlli, tramite il modulo MDC7 “Richiesta prova conformità IGP Agnello del Centro Italia” - almeno 7 giorni prima la data di inizio della prima marchiatura del prodotto – il numero di capi che intende marciare in tutta la campagna (dato presunto).
- b) Agroqualità incarica l’Ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere la verifica. La data della prima verifica della campagna annuale<sup>1</sup> 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 della conformazione (ove previsto), dello stato di ingrassamento, del peso e della rilevazione del pH delle carcasse presso l’impianto, selezionando un campione pari al 5% degli agnelli 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, si può ritenere completata l’attività di valutazione sul prodotto.
- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche della carcassa (conformazione, stato di ingrassamento e peso) e/o il valore del pH di almeno una carcassa tra quelle selezionate risultano non conformi, il valutatore, dopo aver escluso la carcassa non conforme, procede alla rilevazione delle

<sup>1</sup> Iter valido il primo anno di adesione al sistema dei controlli

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

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 “Agnello del Centro Italia” 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 l'autorizzazione alla marchiatura come "Agnello del Centro Italia" IGP. Solo per la prima verifica lotti, la commercializzazione non può avvenire finché non è accertata la conformità delle caratteristiche 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 "Agnello del Centro Italia" 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) Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti deve essere inviata mensilmente ad Agroqualità. 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.
- k) Per le successive campagne di produzione il macello che intende marchiare agnelli come IGP, potrà procedere anche sui primi lotti alla marchiatura ed alla commercializzazione anche prima dell'accertamento delle caratteristiche disciplinate, fermo restando che Agroqualità verificherà entro la fine della campagna di riferimento la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal p.to c) al punto j).

## **7. Controllo sul prodotto**

### **7.1 Verifiche in autocontrollo**

Il macello, che intenda macellare per la produzione di “Agnello del Centro Italia” 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 agnelli macellati esaminati. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il macello è tenuto all'esclusione per la produzione di Agnello IGP .

Limitatamente all'attività di rilevazione del pH, l'azienda deve registrare la data della rilevazione, il numero delle carcasse selezionate e 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**

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

Agnelli destinati alla IGP “Agnello del Centro Italia”	n. controlli/mese
pH	1 su un campione pari al 5% delle carcasse facenti parte di uno stesso lotto di macellazione
Conformazione, stato di ingrassamento, peso	su ogni lotto di macellazione

## 7.2 Esito delle prove in autocontrollo

Nel caso in cui dalla verifica delle prove sul pH e dall'esame visivo sulle carcasse 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 del pH e/o dell'esame relativo alle caratteristiche morfologiche/stato di ingrassamento/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 (allevatori, macelli, laboratori di sezionamento/confezionamento) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di agnelli come “Agnello del Centro Italia” 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 “Agnello del Centro Italia”. 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 “Agnello del Centro Italia”, 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 “Agnello del Centro Italia” 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 “Agnello del Centro Italia”;
- 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 “Agnello del Centro Italia”;
- 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:

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 11/03/15
--------------------	---	--

- ✓ **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 “Agnello del Centro Italia”;
- ✓ **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 “Agnello del Centro Italia”.

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 “Agnello del Centro Italia. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle carcasse/confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP “Agnello del Centro Italia”);

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 “Agnello del Centro Italia” IGP, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

## 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., 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. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro 60 giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti e l'imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 03/09/13
--------------------	---	--

**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
<b>MDC3 Agnello</b> Domanda di adesione al sistema di controllo “Agnello del Centro Italia IGP” - Allevatori <b>MDC4 Agnello</b> Domanda di adesione al sistema di controllo “Agnello del Centro Italia IGP” - Macelli <b>MDC5 Agnello</b> Domanda di adesione al sistema di controllo “Agnello del Centro Italia IGP” - Laboratori di sezionamento 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’Agnello del Centro Italia, e inoltre: <b>MDC3 Agnello:</b> dati tecnici degli impianti <b>MDC4 Agnello:</b> dati tecnici degli impianti <b>MDC5 Agnello:</b> dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera
<b>Dati allevamento</b>	È 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, programma di pascolamento.	Deve essere inviato dall’allevatore ad Agroqualità.
<b>MDC7 Agnello</b> “Richiesta prove conformità Agnello del Centro Italia”	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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Agnello del Centro Italia”</b>	<b>DC Agnello</b> Rev.02 del 03/09/12
--------------------	---	--

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
<b>Facsimile "Attività di macellazione"</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di macellazione giornaliere degli agnelli. Contiene l'indicazione dell'allevamento di provenienza, la data e l'ora di macellazione degli agnelli, i quantitativi di agnelli macellati, l'identificazione del lotto di macellazione, la valutazione delle carcasse ed il loro peso rilevato.	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.
<b>Facsimile “Attività di sezionamento/confezionamento”</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di sezionamento/confezionamento degli agnelli IGP Agnello del Centro Italia. Contiene l'indicazione dei quantitativi di carne di agnello sezionati/confezionati a IGP, l'identificazione del lotto di macellazione e quello di sezionamento/confezionamento.	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.
<b>Registro Alimentazione</b>	Contiene le informazioni circa l'alimentazione somministrata (mangimi e/o integrazioni min. vit.) nonché l'origine dei foraggi	deve essere tenuto a cura dell'allevatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'allevamento durante la verifica ispettiva.