

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
IGP "LARDO DI COLONNATA"**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	04/02/03			
Bz0	13/11/03			
00	27/11/03			
01	05/11/04			
02	24/11/05			
03	28/03/06			
04	21/07/10	Anna Alezio	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

INDICE GENERALE

1. PREMESSA	3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	3
3. TERMINI E DEFINIZIONI.....	4
4. SOGGETTI COINVOLTI.....	6
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI	6
4.2 PRIMA ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI	6
4.3 MANTENIMENTO NEL SISTEMA	8
4.4 RINUNCIA O CESSAZIONE DELL' ATTIVITÀ.....	8
4.5 PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ DI VERIFICA ISPETTIVA	9
5. REQUISITI DI CONFORMITÀ	9
6. CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	13
6.1 FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	14
6.2 DOCUMENTAZIONE DELLA TRACCIABILITÀ DEI LOTTI DI LARDO	15
6.3 PRESCRIZIONI ACCESSORIE	16
6.4 VERIFICHE LOTTI DI CONFEZIONAMENTO	19
6.5 DETENTORI DI ETICHETTE	22
6.6 SIGILLI.....	22
6.7 ADEMPIMENTI A CARICO DEL CONSORZIO DI TUTELA RICONOSCIUTO DAL MIPAAF	23
7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	24
7.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI.....	24
7.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ	25
8. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....	27

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

1. Premessa

Agroqualità, quale organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il lardo IGP "Lardo di Colonnata" ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto di salumeria possa essere identificato come IGP "Lardo di Colonnata".

2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare di produzione** IGP "Lardo di Colonnata" iscritto nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette con Regolamento (CE) n. 1856/2004 del 26 ottobre 2004 della Commissione.
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità rev. 03 del 20/01/03.
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 91/238/CEE del Consiglio del 22 aprile 1991 1992** che modifica la direttiva 89/396/CEE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 92/11/CEE del Consiglio del 3 marzo 1992** che modifica la direttiva 89/396/CEE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- ✓ **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.
- ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione".
- ✓ **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 (CE) n. 510/06 del Consiglio** relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio** relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

- ✓ **Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
- ✓ **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.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 2076/2005 del 5 dicembre 2005** che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.
- ✓ **Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche:** attuazione della direttiva 89/395/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- ✓ **Direttiva CE 20 marzo del 2000 n.13:** riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- ✓ **Direttiva 2007/19/CE della Commissione del 2 aprile 2007** che modifica la direttiva 2002/72/CEE relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari e la direttiva 85/572/CEE del Consiglio che fissa l'elenco dei simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008 che modifica il Reg. CE n. 1898/06** recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Decreto 24 settembre 2008 n. 174:** regolamento recante aggiornamento del D.M. 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con le sostanze d'uso personale. Recepimento della direttiva 2007/19/CE.
- ✓ **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 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti".
- ✓ **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 nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Attestazione di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che, con ragionevole attendibilità, un lotto di prodotto di salumeria rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione Lardo di Colonnata e nel presente dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte di tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi.
- ✓ **Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regione Toscana.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

- ✓ **Cessazione:** chiusura dell'attività da parte di un Operatore iscritto. L'Operatore che cessa l'attività è cancellato dall'elenco degli iscritti per la campagna in oggetto.
- ✓ **Conca:** contenitore di marmo bianco a forma di vasca, realizzato con marmo proveniente dall'agro marmifero dei "Canaloni" del bacino di Colonnata, nel quale il lardo è collocato a stagionare per un periodo non inferiore a sei mesi.
- ✓ **Confezionatore (o laboratorio di confezionamento):** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione.
- ✓ **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 del Lardo di Colonnata IGP specificati nel disciplinare di produzione e nel presente dispositivo di controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di lardo.
- ✓ **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori del "Lardo di Colonnata IGP" e del procedimento necessario alla sua produzione.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato, non necessariamente situato nella zona di produzione disciplinata, che svolge attività di sezionamento (con eventuale stoccaggio della materia prima) e/o compravendita di lardo fresco proveniente da allevamenti-macelli ubicati nelle regioni disciplinate. Sono autorizzati allo stoccaggio di lardo solo gli impianti di sezionamento.
- ✓ **Laboratorio di affettamento e/o macinatura:** impianto identificato che svolge attività di affettatura e/o macinatura di lardo (fase preliminare al confezionamento, non alla vendita al consumatore finale) con l'acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione.
- ✓ **Laboratorio di lavorazione e stagionatura (nel testo "laboratorio di lavorazione"):** impianto identificato che svolge attività di lavorazione e stagionatura dei tagli di lardo destinati alla denominazione, situato nella zona di produzione.
- ✓ **Lotto di confezionamento:** partita di lardo ritenuta omogenea, che ha completato la stagionatura, contenuta in una o più conche collocate nello stesso complesso aziendale, da destinare al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di Agroqualità. Per lotto omogeneo si intende *"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..."*. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – d. lgs 109/92). Dopo il prelievo, se il lotto viene accorpato con altro lotto dovrà essere identificato diversamente e subire nuove prove chimico fisiche e/o organolettiche.
- ✓ **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP Lardo di Colonnata.
- ✓ **Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come IGP Lardo di Colonnata.
- ✓ **Operatore:** intermediario, laboratorio di lavorazione, laboratorio di affettamento e/o macinatura e confezionamento che presenta ad Agroqualità l'adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di lardo:** quantità omogenea di lardo per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.
- ✓ **Rinuncia attività:** rinuncia all'iscrizione alla denominazione "Lardo di Colonnata" da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività è cancellato dall'elenco degli iscritti per la IGP per la campagna in oggetto e fino a ripresentazione della domanda di adesione.
- ✓ **Zona di produzione:** zona delimitata per la produzione della IGP Lardo di Colonnata prevista dal disciplinare.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli intermediari, i laboratori di lavorazione, i laboratori di affettamento e/o macinatura, i confezionatori (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto di salumeria che si vuole identificare come IGP Lardo di Colonnata.

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare di produzione 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

Ogni soggetto che intende produrre utilizzare la IGP “Lardo di Colonnata”, deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna di salatura, attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità per il riconoscimento della IGP Lardo di Colonnata (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC13 a seconda della tipologia di operatore).

Nel caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione (modulo MDC1 Lardo “Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della IGP Lardo di Colonnata) con allegato l’elenco dei soggetti rappresentati (MDC2 Lardo), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC13) attraverso il Consorzio stesso.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà nei confronti del Consorzio di tutela sarà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

4.2 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.

Intermediari

Prima dell’inizio delle attività per la IGP Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale sulle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (MDC13), predispone ed effettua il controllo ispettivo sulla documentazione, sugli impianti e sui mezzi di trasporto utilizzati per il sezionamento e/o lo stoccaggio e il trasporto del lardo dal macello all’impianto di lavorazione della IGP Lardo di Colonnata.

Sono in particolare valutati:

- elenco fornitori di lardo (ubicazione macelli e impianti di lavorazione fornitori di materia prima);
- presenza dichiarazione di fornitura tra l’intermediario e il macello;
- adeguatezza impianto di sezionamento e stoccaggio;
- autorizzazioni sanitarie;
- adeguatezza e conformità mezzi di trasporto.

L’iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli interessati o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Gli intermediari non idonei non sono inseriti nell’elenco degli iscritti e non possono concorrere alla produzione della IGP Lardo di Colonnata. Agroqualità comunica le ragioni dell’esclusione agli operatori

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

richiedenti o al Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

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 predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC Lardo di Colonnata.

Laboratori di lavorazione

Prima dell'inizio delle attività per la IGP Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui laboratori di lavorazione della IGP Lardo di Colonnata per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (MDC3) e dei requisiti previsti dal disciplinare.

Sono in particolare valutati:

- ubicazione laboratori;
- idoneità laboratori di lavorazione;
- identificazione e certificazione conche;
- cubatura interna delle conche;
- autorizzazione sanitaria.

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli interessati o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

I laboratori che non hanno i requisiti previsti non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP Lardo di Colonnata. Agroqualità comunica le ragioni dell'esclusione agli operatori richiedenti o al Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

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 predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC Lardo di Colonnata.

Laboratori di affettatura/macinatura, laboratori di confezionamento

Prima dell'inizio delle attività per la IGP Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo ispettivo sugli impianti e sulle attrezzature utilizzati per l'affettatura/macinatura e il confezionamento della IGP Lardo di Colonnata, per la verifica delle informazioni fornite con la domanda di adesione (MDC4, MDC5) e dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Sono in particolare valutati:

- ubicazione dei laboratori;
- adeguatezza dei laboratori di affettatura/macinatura;
- adeguatezza dei laboratori di confezionamento;
- autorizzazione sanitaria.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli interessati o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Gli impianti non idonei non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono concorrere alla produzione della IGP Lardo di Colonnata. Agroqualità comunica le ragioni dell'esclusione agli operatori richiedenti o al Consorzio di tutela incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

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 predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC Lardo di Colonnata.

4.3 Mantenimento nel sistema

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire entro e non oltre il 30 di giugno di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod MDC3; MDC4; MDC5; MDC13) compilata in ogni sua parte. In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo farà pervenire l'elenco dei propri associati che intendono assoggettarsi ai controlli per la campagna in oggetto attraverso i moduli MDC1 e MDC2, oltre alle singole domande di riconferma. In caso si verificano rispetto alla campagna precedente:

- per tutti gli operatori: variazioni anagrafiche;
- per i laboratori di lavorazione, di affettazione/macinatura, gli intermediari e i confezionatori: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento

devono essere comunicate ad Agroqualità attraverso i moduli preposti (moduli MDC3 e Descrizione dei locali di lavorazione e stagionatura e delle conche, MDC4, MDC5, MDC13).

Variazioni del numero e della disposizione della conche rispetto all'anno precedente devono essere comunicate ad Agroqualità. Insieme alla comunicazione devono essere inviate anche le certificazioni per le nuove conche e nel caso di ampliamento o di nuove strutture (intermediari, laboratori di lavorazione, laboratori di affettazione/macinatura e laboratori di confezionamento) devono essere allegate le nuove autorizzazioni sanitarie. In questo caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.2.

Qualora l'operatore (o il Consorzio) non dovesse provvedere ad inviare domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo e l'operatore non sarà inserito nell'elenco degli iscritti alla denominazione per la campagna produttiva in oggetto.

4.4 Rinuncia o cessazione dell'attività

Gli operatori che intendono rinunciare alla produzione del Lardo di Colonnata IGP devono inviare ad Agroqualità entro 15 giorni una comunicazione scritta datata e firmata.

Analogamente, gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare una comunicazione scritta ad Agroqualità entro 15 giorni dall'evento.

Agroqualità comunica all'autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso. L'operatore sarà comunque tenuto al pagamento delle quote maturate relativamente alla propria fase di processo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

4.5 Pianificazione attività di verifica ispettiva

Le verifiche ispettive presso gli intermediari, i laboratori di lavorazione, i laboratori di affettatura/macinata e i laboratori di confezionamento iscritti volte a valutare i requisiti di conformità di processo sono effettuate da Agroqualità anche senza preavviso.

Entro il 1° settembre di ogni campagna di salatura e prima della fine della campagna stessa, gli operatori inseriti nel sistema dei controlli (intermediari, laboratori di lavorazione) sono tenuti a presentare ad Agroqualità la pianificazione delle attività per tutta la stagione di fornitura e/o di lavorazione. In particolare devono essere evidenziati il giorno e l'ora di acquisto del lardo fresco, il giorno e l'ora di consegna del lardo fresco (per gli intermediari), lo scarico del lardo fresco acquistato e la lavorazione del lardo fresco (per i laboratori di lavorazione).

La compilazione del piano di attività è mensile. Eventuali variazioni al piano vanno comunicate immediatamente ad Agroqualità. Per la pianificazione si possono utilizzare i moduli messi a disposizione da Agroqualità o altra modulistica aziendale purché riportante gli stessi contenuti previsti dai moduli di Agroqualità.

5. Requisiti di conformità

Gli operatori che intendono partecipare alla filiera produttiva del Lardo di Colonnata IGP devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare di produzione.

Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del Lardo di Colonnata IGP. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli IGP Lardo di Colonnata" - TDC Colonnata - allegata al presente disciplinare di produzione.

A. Identificazione e rintracciabilità

Il prodotto deve essere opportunamente identificato e separato da altro prodotto dal momento in cui viene acquistato, nei trasferimenti, negli stoccaggi e durante le fasi di lavorazione e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di registrazione e la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

A.1 Acquisto materia prima al macello direttamente dal laboratorio di lavorazione o tramite intermediario

Nella documentazione di ogni partita di lardo acquistata (direttamente dall'impianto di lavorazione e stagionatura o dall'intermediario) devono essere identificati gli allevamenti di provenienza dei suini, gli impianti di macellazione e di sezionamento impiegati per la produzione di IGP Lardo di Colonnata, l'ora, la data di macellazione e il numero di lotto. Queste informazioni sono acquisite attraverso la dichiarazione della ASL competente firmata dal veterinario d'ufficio. Altra tipologia di documentazione non sarà accettata.

Sul documento della ASL sono segnati:

1. ragione sociale e indirizzo del macello;
2. lotto/i di macellazione;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

3. per ogni lotto segnato indicazione del codice/ragione sociale allevamento di provenienza con la provincia,
4. ora e data di macellazione del/i lotto/i indicati;
5. firma del veterinario ufficiale;
6. descrizione e numero del documento di trasporto/fattura di accompagnamento e data.

In caso vengano prodotti più documenti per una stessa partita di lardo, questi devono essere collegabili tra di loro.

Sul documenti di trasporto (fattura) deve essere indicato:

1. macello/laboratorio di sezionamento di provenienza;
2. nominativo intermediario/trasportatore (nel caso di acquisto diretto);
3. nominativo del laboratorio di lavorazione destinatario della merce;
4. dicitura "Lardo fresco suino" con indicazione della parte anatomica, il lotto/i di macellazione/sezionamento, la data e l'ora di macellazione;
5. il peso del singolo lotto segnato nel documento;
6. il numero dei pezzi componenti il lotto/i.

Le diciture su menzionate devono essere stampate sul documento e non scritte a mano o successivamente all'emissione del documento di trasporto.

A.2 Stoccaggio materia prima presso l'intermediario che svolge attività di sezionamento

Nel caso vi sia stoccaggio del prodotto presso l'intermediario che svolge anche attività di sezionamento, la rintracciabilità delle partite di lardo fresco deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto (es. attraverso l'uso di cartellini) e delle aree di immagazzinamento e dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate. Il lardo fresco destinato alla IGP Lardo di Colonnata deve essere identificato e mantenuto separato da altro prodotto non idoneo o non destinato alla IGP. Qualora siano prodotti più documenti per una stessa partita di lardo questi devono essere collegabili tra di loro. Lotti di macellazione differenti devono essere mantenuti separati nella fase di stoccaggio (nello stoccaggio non è possibile effettuare lotti interni).

A.3 Trasporto dall'intermediario che svolge attività di sezionamento all'impianto di lavorazione

Nella documentazione di trasporto dall'intermediario che svolge attività di sezionamento all'impianto di lavorazione deve essere chiaramente indicato il numero identificativo del lotto di macellazione apposto dal macello. In alternativa, se non viene indicato il numero di lotto di macellazione, può essere indicato un numero di lotto interno purché sia possibile ricondurlo al numero di lotto della macellazione attraverso documentazione aggiuntiva. Durante il trasporto il trasportatore deve garantire l'identificazione e la separazione fisica delle partite di lardo fresco destinato alla IGP Lardo di Colonnata da altro non destinato alla denominazione. Qualora siano prodotti più documenti per una stessa partita di lardo, questi devono essere collegabili tra di loro.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Non saranno accettati documenti di trasporto senza le indicazioni minime riportate al punto A.1. Il documento di trasporto deve indicare il nominativo del laboratorio di lavorazione destinatario.

A.4 Stoccaggio e lavorazione del lardo fresco

All'interno dell'impianto, la lavorazione del lardo fresco destinato alla IGP deve essere separata spazialmente o temporalmente dalla lavorazione di altro lardo non destinato alla IGP. In particolare nel caso in cui le produzioni siano separate "spazialmente" gli operatori dovranno identificare le conche, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione ad Agroqualità con la richiesta di adesione o anche successivamente.

Nel caso in cui la separazione sia "temporale", gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni destinate alla IGP Lardo di Colonnata. Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive. Le fatture di acquisto, le etichette, i DDT degli ingredienti ammessi utilizzati per la salatura del lardo devono essere conservate in laboratorio e deve essere registrato il quantitativo di ingredienti acquistati e utilizzati.

B Zona di allevamento, macellazione e sezionamento dei suini

B.1. Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Lardo di Colonnata" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.

Anche le imprese di macellazione e di sezionamento hanno sede nelle regioni summenzionate.

C. Zona di trasformazione e confezionamento

C.1. La zona di lavorazione, preaffettazione, macinatura e confezionamento del "Lardo di Colonnata" è rappresentata esclusivamente da Colonnata, frazione montano collinare del comune di Carrara, provincia di Massa-Carrara, come meglio individuata dalla cartografia allegata al disciplinare.

D. Ingredienti

D.1. Il "Lardo di Colonnata" è ottenuto dai tagli di carne suina corrispondenti allo strato adiposo (ripulito dalla parte sugnosa) che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm.

D.2. Gli ingredienti per la lavorazione e la stagionatura del prodotto sono: sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente. Detti ingredienti sono tassativi, restando in ogni caso alla discrezione del produttore la determinazione delle quantità degli stessi.

Il produttore potrà, inoltre, utilizzare altre spezie, intere o macinate, in particolare cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano ed altre erbe aromatiche, in particolare salvia, origano.

Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

E. Caratteristiche delle conche

E.1. I contenitori per la stagionatura, denominate conche, sono di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei "Canaloni" del bacino di Colonnata, che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto.

Le conche possono essere ricavate dallo svuotamento di un unico blocco di marmo oppure da lastre di spessore non inferiore ai 2 cm opportunamente assemblate. Per quanto attiene al coperchio delle conche, questo sarà di marmo o altro materiale idoneo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

F. Periodo e modalità di lavorazione

F.1. La lavorazione è stagionale e si svolge da settembre a maggio, compresi, di ogni anno.

F.2. Il lardo deve essere lavorato fresco. Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente. Al termine dell'operazione, sulla conca verrà apposto il coperchio.

G. Stagionatura

G.1. Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi

G.2. La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato, in modo da non compromettere la naturale umidità dell'ambiente.

G.3. Durante la stagionatura il produttore dovrà verificare la consistenza della c.d. "salamora", che è il liquido rilasciato dal lardo a seguito del prolungato contatto con il sale.

Qualora il lardo non formasse "salamora" in quantità sufficiente, il produttore potrà integrare il quantitativo della stessa con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio, ottenuta dallo scioglimento di sale marino, nella misura occorrente all'ottimale conservazione del prodotto.

H. Caratteristiche del prodotto

H.1. All'atto dell'immissione al consumo il "Lardo di Colonnata" presenta le seguenti caratteristiche fisiche:

Forma: variabile, indicativamente rettangolare; spessore non inferiore ai 3 cm.

Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro.

Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o vagamente brunito.

H.2. All'atto dell'immissione al consumo il "Lardo di Colonnata" presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

Profumo: fragrante e ricco di aromi.

Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

I. Confezionamento

I.1. Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5000 grammi, confezionati sottovuoto in imballaggio plastico o di altro materiale idoneo ovvero in altre forme tali da garantire il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche. Il rivenditore finale potrà procedere all'affettatura dei tranci sul banco, avendo cura di salvaguardare speciali sigilli non riutilizzabili.

Il lardo potrà essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato. Le operazioni di preaffettatura e macinatura con successivo confezionamento potranno avvenire esclusivamente nella zona di produzione e non dovranno pregiudicare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

L. Designazione e presentazione

L.1. La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre le relative menzioni (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

L.2. "Lardo di Colonnata" seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Tipica ovvero dalla sua sigla IGP

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

in caratteri maggiori rispetto a qualunque dicitura riportata in etichetta. È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CE) 510/06”.

L.3. il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice;

L.4. il logo del prodotto, come riportato sul Disciplinare di produzione, consistente in una figura romboidale formata da una superficie a bordi frastagliati con all’interno la figura in profilo di un maiale con sopra delle creste montane di dimensioni mm. 73x73 con nello spazio sottostante centralmente la scritta “IGP”, sovrastata dalla scritta “LARDO DI COLONNATA ” in due righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale di mm. 73. Le zone delimitanti le figure sono di colore verde(pantone 348 U) e rosa (pantone 1767 U), mentre le scritte, ottenute con il carattere tipografico Galliard sono di colore nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

L.5. Il produttore avrà cura, prima del confezionamento, di apporre anche sulla cotenna del lardo, in corrispondenza di uno dei lati minori del trancio, lo speciale sigillo non riutilizzabile che riproduce, o reca un cartellino che riproduce, il predetto logo del prodotto. Nell’ipotesi di preaffettazione o macinatura con relativo idoneo confezionamento, qualora non sia possibile apporre o conservare sul prodotto lo speciale sigillo di cui sopra, il logo dovrà essere apposto unicamente sulla confezione.

L.6. E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

L.7. E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell’indicazione del nome dell’azienda suinicola 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 presente dispositivo di controllo e del disciplinare di produzione.

L.8. La designazione “Lardo di Colonnata” è intraducibile.

6. Controlli di conformità

Il Lardo di Colonnata IGP è sottoposto a controlli 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 intermediari, dai laboratori di lavorazione, dai laboratori di affettazione/macinatura e dai laboratori di confezionamento a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel paragrafo 5 e nel presente 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/documenti degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità del prodotto alle prescrizioni del disciplinare della IGP e del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella dei controlli della IGP Lardo di Colonnata sono descritti, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli intermediari, i laboratori di lavorazione, i laboratori di affettazione e/o macinatura, i laboratori di confezionamento devono attuare per identificare le proprie partite di lardo come IGP "Lardo di Colonnata" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

6.1 Frequenza delle verifiche ispettive

La frequenza e la tipologia dei controlli sono descritte nella tabella allegata al presente dispositivo TDC Lardo di Colonnata IGP.

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza delle verifiche ispettive:

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza	Fase critica controllata
Intermediario	iscrizione	100% dei richiedenti	All'iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture
Intermediario	controllo	100% degli iscritti	2 volte all'anno	Rintracciabilità; prodotto
Laboratori di lavorazione	iscrizione	100% dei richiedenti	All'iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture
Laboratori di lavorazione	controllo	100% degli iscritti	Vedi tabella A	Fasi di lavorazione
		100% degli iscritti	Ad ogni richiesta di attestazione di conformità*	Rintracciabilità e caratteristiche morfologiche
Laboratori di affettazione/macinatura	iscrizione	100% dei richiedenti	All'iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture
Laboratori di affettazione/macinatura	controllo	100% degli iscritti	Vedi tabella A	Rintracciabilità
Laboratori di confezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	All'iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture
	controllo	100% degli iscritti	ad ogni richiesta di attestazione di conformità*	Rintracciabilità e caratteristiche morfologiche
		100% degli iscritti	Vedi tabella B	Fasi di processo

Tabella A Frequenza verifiche ispettive presso laboratori di lavorazione per la valutazione delle fasi di processo disciplinate

Kg di lardo fresco in ingresso trattati dal laboratorio di lavorazione durante la campagna produttiva	frequenza controlli
Fino a 20.000 kg	1 volta/anno
oltre 20.000 kg	2 volte/anno
rintracciabilità e caratteristiche morfologiche*	ogni lotto

Tabella B: Frequenza verifiche ispettive presso laboratori di confezionamento per la valutazione delle fasi di processo disciplinate

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Kg di lardo stagionato trattato dal confezionatore durante la campagna produttiva	frequenza controlli
Fino a 20.000 kg	1 volta/anno
oltre 20.000 kg	2 volte/anno
rintracciabilità e caratteristiche morfologiche*	ogni lotto

* La rintracciabilità e il controllo delle caratteristiche morfologiche sono effettuati presso l'impianto di lavorazione se è la stessa ragione sociale ad eseguire il confezionamento; presso l'impianto di confezionamento se è una ragione sociale differente rispetto all'impianto di lavorazione.

6.2 Documentazione della tracciabilità dei lotti di lardo

Il lotto di lardo per il quale si richiede l'attestazione di conformità deve essere accompagnato obbligatoriamente dalla seguente documentazione fornita insieme alla richiesta di verifica del lotto (moduli MDC6 e MDC7). Non sarà accettata documentazione diversa da quella di seguito elencata:

- ✓ **dichiarazione di fornitura** rilasciata del macello all'intermediario o dal macello e all'impianto di lavorazione che rechi l'impegno del macello a fornire lardo fresco rispondente ai requisiti del disciplinare di produzione IGP Lardo di Colonnata (lardo fresco; proveniente dalle regioni disciplinate; di spessore minimo di 3 cm; delle regioni anatomiche definite). Non saranno ritenute idonee altre diciture se non quelle su riportate;
- ✓ **ddt (o fattura di accompagnamento) dal macello all'intermediario o al laboratorio di lavorazione** che riporta l'intermediario/trasportatore, il laboratorio di lavorazione destinatario, l'identificativo del/i lotto/i, i quantitativi, il numero dei pezzi di lardo e le seguenti indicazioni disciplinate: lardo fresco, regione anatomica, spessore, data e ora di macellazione. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **ddt (o fattura di accompagnamento) dal macello all'intermediario che svolge attività di sezionamento** che riporta l'intermediario, l'identificativo del/i lotto/i, i quantitativi, il numero dei pezzi di lardo e le seguenti indicazioni disciplinate: lardo fresco, regione anatomica, spessore, data e ora di macellazione. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **ddt (o fattura di accompagnamento) dall'intermediario che svolge attività di sezionamento al laboratorio di lavorazione** che riporta l'identificativo del/i lotto/i di macellazione, il numero di DDT di acquisto del macello, i quantitativi, il numero dei pezzi, il laboratorio di lavorazione destinatario e le seguenti indicazioni disciplinate: lardo fresco, regione anatomica, spessore, data e ora di macellazione. Il DDT dell'intermediario deve essere collegato attraverso il numero di lotto al DDT del macello. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **dichiarazione di fornitura** rilasciata dall'intermediario all'impianto di lavorazione che rechi l'impegno dell'intermediario a fornire lardo fresco rispondente ai requisiti del disciplinare di produzione IGP Lardo di Colonnata (lardo fresco; proveniente da regioni disciplinate; di spessore minimo di 3 cm; delle regioni anatomiche definite);
- ✓ **certificato della ASL** datato e firmato dal veterinario competente che riporti l'elenco degli allevamenti componenti la partita con la provincia di appartenenza. Il certificato deve essere collegabile attraverso il numero di lotto e/o attraverso il numero del ddt al documento di trasporto rilasciato dal macello all'intermediario o all'impianto di lavorazione;
- ✓ **documenti di trasporto** e/o documentazione fiscale che renda conto di tutti gli acquisti/movimentazioni degli ingredienti obbligatori e di spezie destinate alla IGP "Lardo di Colonnata" che dovranno indicare oltre ai soggetti tra i quali la movimentazione avviene anche le quantità interessate. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

- ✓ **Registri di carico e scarico** compilati dall'intermediario con indicazioni dei quantitativi delle partite di lardo fresco in entrata e in uscita e relativo numero di ddt e/o fiscale di acquisto e di vendita;
- ✓ **Registri di carico e scarico** con indicazioni del ddt di riferimento, dei lotti di entrata, dei quantitativi acquistati, degli scarti e dei quantitativi immessi in conca, delle conche di stagionatura, della data e dell'ora di ingresso, e della data e dell'ora di inizio della stagionatura;
- ✓ identificazione e registrazioni delle conche e dei contenitori/zone di stagionatura del lardo;
- ✓ indicazioni e registrazioni della tipologia e delle quantità degli ingredienti acquistati e utilizzati.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non autorizzerà il confezionamento come IGP Lardo di Colonnata di quei lotti di prodotto non accompagnati dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità.

Al momento di accettare la partita di materia prima, e/o di ingrediente obbligatorio e facoltativo, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica. La documentazione e le registrazioni possono essere fornite anche con documentazione diversa da quella predisposta da Agroqualità, purché contenga almeno tutti gli elementi richiesti.

6.3 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

Tutti gli operatori devono comunicare l'inizio delle proprie attività e in seguito inviare ad Agroqualità (almeno 20 giorni prima della fine della stagionatura) i documenti relativi alle registrazioni obbligatorie relative all'autocontrollo della propria fase di processo.

E' cura di ogni operatore accertarsi di trattare lardo destinato alla IGP ottenuto da operatori iscritti. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

È cura di ogni operatore tenere la registrazione delle operazioni eseguite utilizzando i modelli proposti da Agroqualità o altra modulistica che contenga come minimo le stesse informazioni.

È cura di ogni operatore verificare le caratteristiche del prodotto che immette nel sistema per la produzione della IGP Lardo di Colonnata.

Intermediari

Gli intermediari devono fornire ad Agroqualità all'atto dell'iscrizione e in caso di variazioni:

- nel caso di intermediari che svolgono anche attività di sezionamento: descrizione impianto dove vengono stoccate le partite di lardo fresco in entrata;
- autorizzazione sanitaria riguardante l'attività (sezionamento con stoccaggio e/o commercializzazione) dell'intermediario;
- autorizzazione al trasporto di carne fresca;
- elenco mezzi di trasporti autorizzati utilizzati;
- dichiarazione di fornitura del macello all'intermediario;
- dichiarazione di fornitura dell'intermediario all'impianto di lavorazione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Durante la campagna di salatura, inoltre, devono fornire ad Agroqualità la documentazione descritta al paragrafo 6.1:

- certificati ASL delle forniture di materia prima;
- documenti di trasporto dal macello all'intermediario;
- documenti di trasporto dall'intermediario che svolge attività di sezionamento all'impianto di lavorazione;
- registri di carico e scarico.

Copia di tale documentazione deve essere tenuta presso l'impianto per le verifiche ispettive.

Per ogni fornitura di lardo fresco, copia del ddt dal macello all'intermediario, della dichiarazione di fornitura del macello e certificato ASL, dichiarazione di fornitura dell'intermediario all'impianto di lavorazione devono accompagnare il relativo documento di trasporto all'impianto di lavorazione.

Laboratori di lavorazione

I titolari dei laboratori di lavorazione devono fornire ad Agroqualità, in occasione dell'iscrizione al sistema dei controlli e in caso di variazioni:

- autorizzazione sanitaria;
- descrizione e piantina locali con identificazione e indicazione del numero misure interne e esterne, cubatura interna e capacità di tutte le conche;
- indicazione delle conche utilizzate per la stagionatura del lardo IGP;
- indicazione dei luoghi e delle conche utilizzate per la stagionatura di lardo convenzionale;
- certificato di provenienza (o fattura dalla quale sia desumibile il tipo di marmo) del marmo utilizzato per ciascuna conca indicata nel modulo "Descrizione dei locali di stagionatura e delle conche". La provenienza dal bacino marmifero dei Canaloni può essere certificata anche da una perizia.

I titolari dei laboratori di lavorazione devono inviare ad Agroqualità le registrazioni relative allo stato di riempimento delle conche destinate alla IGP, con l'indicazione, per ciascuna conca, del quantitativo di lardo fresco acquistato, lo scarto, il quantitativo immesso in stagionatura, la data e l'ora dell'immissione in conca e per ogni lotto di lavorazione i documenti descritti al paragrafo 6.2:

- certificati ASL;
- dichiarazione di fornitura del macello all'impianto di lavorazione o all'intermediario;
- dichiarazione di fornitura dall'intermediario all'impianto di lavorazione ;
- ddt e/o documenti fiscali dell'intermediario e del macello;

(in questi documenti deve essere indicata la data e l'ora di macellazione dei suini dai quali sono stati prelevati i tagli di lardo forniti per la produzione della IGP "Lardo di Colonnata")

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

- registri di lavorazione;
- registri di carico e scarico.

Copia di tale documentazione deve essere disponibile presso l'impianto per le verifiche ispettive di Agroqualità.

I titolari dei laboratori di lavorazione devono comunicare ad Agroqualità, il termine del periodo di stagionatura per i lotti che si intende avviare al confezionamento (modello MDC6), e per i quali si richiede il prelievo del campione per le prove chimico-fisiche ed organolettiche (modello MDC7).

Il titolare dello stabilimento deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la propria responsabilità che si tratta di prodotto ottenuto a partire da lardo fresco, senza sostanze liofilizzate, aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

Il titolare dello stabilimento deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità chimico-fisica ed organolettica della partita costituente il lotto.

Dopo il prelievo i lotti di confezionamento campionati non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche fisiche ed organolettiche, eccetto la prosecuzione della stagionatura, né venire accorpati con altre partite di lardo.

Laboratori di affettatura/macinatura

I titolari dei laboratori di affettatura/macinatura devono fornire ad Agroqualità, in occasione dell'iscrizione al sistema dei controlli e in caso di variazioni:

- autorizzazione sanitaria;
- descrizione e piantina locali con identificazione e indicazione delle attrezzature utilizzate per il lardo affettato/macinato IGP.

I titolari dei laboratori di affettatura/macinatura devono inviare ad Agroqualità le registrazioni per ciascuna conca del quantitativo di lardo attestato commercializzato in tranci e di quello che viene destinato ad affettatura/macinatura, lo scarto, il numero di confezioni di lardo macinato/affettato realizzate e il relativo peso, il lotto di confezionamento IGP ed il lotto della lavorazione giornaliera di lardo macinato/affettato. La documentazione da predisporre che deve essere inviata periodicamente ad Agroqualità comprende:

- registri di lavorazione;
- registri di carico e scarico.

I registri di carico e scarico devono contenere registrazioni aggiornate dei quantitativi di lardo venduto in pezzi per ogni conca. Copia di tale documentazione deve essere disponibile presso l'impianto per le verifiche ispettive di Agroqualità.

Il titolare del laboratorio di affettatura/macinatura è tenuto a numerare ogni confezione di lardo macinato/affettato immessa al consumo come IGP. La numerazione progressiva utilizzata deve essere comunicata al Consorzio di tutela o, in assenza di un Consorzio riconosciuto, ad Agroqualità che ne verifica la congruità rispetto ai quantitativi di lardo attestati per conca. La numerazione delle confezioni prevede l'apposizione in etichetta di un codice alfanumerico che contiene i seguenti elementi:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

- una lettera che identifica univocamente il laboratorio di affettatura/macinatura;
- un numero progressivo con cifre da 1 a 6;
- il numero della conca o delle due conche di uno stesso lotto IGP da cui la confezione è stata ottenuta.

Eventuali variazioni motivate rispetto alla comunicazione fatta al Consorzio o ad Agroqualità devono essere fatte entro 15 giorni.

Laboratori di confezionamento

Il confezionatore deve accertarsi che tutta la partita sulla quale intende utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (registrazioni obbligatorie e DDT) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità da parte di Agroqualità.

Il confezionatore, all'atto dell'apposizione dello speciale sigillo, deve assicurarsi che una volta applicato questo non sia più riutilizzabile. Agroqualità verificherà in visita ispettiva la non riutilizzabilità del sigillo dopo la sua apposizione.

Il confezionatore deve inviare ad Agroqualità al termine del confezionamento di una conca oppure al termine del confezionamento di un lotto i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo.

Al termine del confezionamento di ogni lotto autorizzato il confezionatore deve inviare ad Agroqualità i quantitativi di lardo confezionato come IGP con riferimento alla conca di appartenenza.

6.4 Verifiche lotti di confezionamento

Il processo attraverso il quale vengono verificati i lotti di lardo destinati alla commercializzazione come "Lardo di Colonnata" IGP nel corso della campagna di produzione si articola nelle fasi di seguito descritte:

1. Una volta terminata la stagionatura, il detentore invia il modulo "fine stagionatura" (MDC6 Colonnata) e il modulo "richiesta analisi" (MDC7 Colonnata) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di uno o più campioni per gli esami chimico-fisici e organolettici.
2. Agroqualità esegue le verifiche di rintracciabilità del lotto e sulle caratteristiche morfologiche del prodotto nonché le prove organolettiche e chimiche, secondo la frequenza di campionamento prevista al par. 6.8.
3. In caso di conformità in merito alla rintracciabilità del lotto, del processo produttivo e delle caratteristiche morfologiche, Agroqualità procede al rilascio dell'attestazione di conformità del lotto.

Le verifiche sul prodotto riguardano:

Caratteristiche morfologiche

1. forma;
2. spessore;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

- presenza della cotenna su un solo lato e, sul lato opposto, del sale di stagionatura e delle spezie, eventuale presenza di una striscia di magro.

Caratteristiche organolettiche

- umidità, consistenza omogenea (verificata al tatto), colore;
- profumo: fragrante e ricco di aromi.
- sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Caratteristiche chimiche

- assenza utilizzo conservanti.

I conservanti ricercati sono i seguenti:

nitriti; nitriti; acido ascorbico; anidride solforosa.

Le caratteristiche morfologiche (punti 1, 2, 3) sono controllate nel corso della verifica ispettiva da un ispettore incaricato da Agroqualità. Il controllo delle caratteristiche morfologiche e della rintracciabilità avviene per ogni lotto di cui si richiede la conformità.

L'azienda è autorizzata a vendere il proprio prodotto successivamente al rilascio da parte di Agroqualità dell'autorizzazione al confezionamento.

L'attestazione di conformità riporta:

- numero di attestazione e data;
- ragione sociale del detentore del lotto;
- lotto di confezionamento;
- numeri di identificazione delle conche formanti il lotto;
- kg totali di lardo fresco immesso nelle conche.

Per ogni campagna di produzione e per ogni singolo operatore le caratteristiche organolettiche e chimiche sono effettuate a campione con la frequenza riportata nella seguente tabella:

Prove organolettiche

kg totali di lardo stagionato potenzialmente trattato dal confezionatore durante la campagna produttiva	Numero di prove organolettiche per campagna produttiva	Intensificazione delle prove in caso di non conformità del lotto (vedi nota)	Intensificazione prove in caso di due lotti non conformi (vedi nota)
0-5000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
5000-10000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti)

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

			risultano non conformi)
10000-15000 kg	2	+1 (attivata se uno dei due lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
15000-20000 kg	3	+1 (attivata se uno dei tre lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
oltre 20000 kg	4	+1 (attivata se uno dei quattro lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)

Nel caso di lotti costituiti da più conche ogni prova si intende composta da due determinazioni.

Prove chimiche per ricerca conservanti

kg totali di lardo stagionato potenzialmente trattato dal confezionatore durante la campagna produttiva	Numero di prove chimiche per campagna produttiva	Intensificazione delle prove in caso di analisi discordanti (vedi nota)	Intensificazione prove in caso di ulteriori analisi discordanti (vedi nota)
0-5000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
5000-10000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
10000-15000 kg	2	+1 (attivata se uno dei due lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
15000-20000 kg	3	+1 (attivata se uno dei tre lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
oltre 20000 kg	4	+1 (attivata se uno dei quattro lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)

* Nel caso di lotti costituiti da più conche ogni prova si intende composta da due determinazioni.

Nota: nel caso di lotto costituito da più di una conca l'intensificazione viene attivata qualora si sia verificata una discordanza degli esiti delle prove su campioni prelevati dalle conche oggetto di campionamento.

Per l'effettuazione delle prove chimiche e organolettiche Agroqualità si avvale di un laboratorio accreditato UNI EN ISO/IEC 17025.

Campionamento e gestione degli esiti delle analisi:

1. in caso il lotto di confezionamento sia rappresentato da una sola conca, sarà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova. Nel caso in cui si rilevino risultati di analisi

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

organolettiche o chimiche non conformi, Agroqualità procederà alla ripetizione della prova per il parametro non conforme. Per ottenere l' idoneità occorrono due risultati conformi. Il campione sarà prelevato dalla stessa conca il cui prodotto ha dato esito non conforme. In caso di esito non conforme Agroqualità procederà all' esclusione della conca dalla IGP Lardo di Colonnata;

2. in caso il lotto di confezionamento sia rappresentato da più conche, saranno prelevati almeno due campioni da due conche, scelte in modo casuale, in modo da effettuare almeno due prove. Se gli esiti delle due prove sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato il campione su tutte le conche costituenti il lotto. Per ottenere l' idoneità del lotto occorre che almeno due conche risultino conformi. In questo caso saranno escluse dal lotto le conche risultate non conformi.

6.5 Detentori di etichette

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere esaminate ed approvate da Agroqualità prima del loro utilizzo.

Ogni anno e in occasione di eventuali modifiche è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che si intende utilizzare per il prodotto e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al disciplinare e al presente dispositivo di controllo prima del loro utilizzo. L' operatore che ha ricevuto l' approvazione della bozza definitiva invierà successivamente ad Agroqualità tre copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

6.6 Sigilli

Lo speciale sigillo da apporre alla cotenna di ogni singolo pezzo di Lardo di Colonnata IGP deve essere unico e identico per tutti gli operatori. E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto approvare il sigillo.

In mancanza del Consorzio di tutela riconosciuto, sarà cura dell' Autorità nazionale preposta al controllo l' approvazione del sigillo.

Il confezionatore inoltra la richiesta per l' ottenimento dei sigilli ad Agroqualità.

Il numero dei sigilli che si possono avere è proporzionale alla produzione potenziale dichiarata dal confezionatore a inizio campagna.

Un numero di sigilli superiore può essere richiesto con giusta motivazione.

Il confezionatore tiene registrazione dell' utilizzo dei sigilli numerati segnando su apposita modulistica messa a disposizione da Agroqualità (o su registri analoghi):

1. numero totale di sigilli richiesti;
2. numerazione dei sigilli assegnata totale;
3. numero e numerazione dei sigilli utilizzati per conca;
4. peso complessivo del lardo stagionato della conca;
5. numero di lotto di confezionamento relativo alla conca;
6. numero di attestazione di conformità relativo alla conca;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

7. data fine confezionamento della conca;
8. numero del sigillo e peso del pezzo di lardo al quale viene applicato;
9. numero totale dei pezzi di lardo per ogni conca;
10. eventuali sigilli scartati;
11. motivazione dello scarto;
12. eventuale giacenza.

Tali registri devono essere correttamente compilati e tenuti presso l'impianto per le verifiche ispettive ed inviati in copia, a richiesta e/o una volta completato il confezionamento ad Agroqualità.

Esempio:

• Numero totale di sigilli richiesti:	• 1003
• Numerazione dei sigilli assegnata totale:	• 01 a 1003
• Numero e numerazione dei sigilli utilizzati per conca:	• conca n1= da 01 a 500; • conca n2= da 501 a 1000;
• Peso complessivo del lardo stagionato della conca:	• conca n1= 500 kg;750 pezzi di cui 500 da 250g e 250 da 1 kg; • conca n2= 500 kg;500 pezzi da 1 kg
• Numero del sigillo e peso pezzo di lardo	• conca1= sigillo 01 pezzo di lardo da 250g; sigillo 02 pezzo di lardo da 1000g;
• numero di lotto di confezionamento relativo alla conca:	• lotto apr 2005
• numero di attestazione di conformità relativo alla conca:	• attestazione prot 200/05 del 01/11/05
• data fine confezionamento della conca:	• 15/11/05
• eventuali sigilli scartati:	• 3
• motivazione dello scarto:	• rottura
• eventuale giacenza:	• 0
• acquirente	• nome acquirente 1: n sigilli da 01 a 500; • nome acquirente 2: n. sigilli da 501 a 1000

6.7 Adempimenti a carico del Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf

E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf, o in assenza di questo di Agroqualità, detenere e rilasciare i sigilli numerati.

I sigilli possono essere rilasciati solo ai confezionatori iscritti nell'elenco detenuto da Agroqualità. Il Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf rilascia i sigilli solo su richiesta scritta di Agroqualità, previa domanda del confezionatore.

Il Consorzio richiede ad Agroqualità l'elenco dei confezionatori iscritti e idonei all'ottenimento dei sigilli.

Per ogni confezionatore, il Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf, o in assenza Agroqualità, registra il numero di sigilli rilasciati e la numerazione relativa.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Il numero dei sigilli rilasciabili al singolo confezionatore viene stabilito in base alla produzione potenziale dichiarata da ciascun laboratorio di confezionamento.

L'eventuale rilascio di un numero di sigilli superiore deve essere registrato dal Consorzio e inviato ad Agroqualità.

Alla fine di ogni campagna di stagionatura o su richiesta, il Consorzio di tutela riconosciuto comunica ad Agroqualità per ogni confezionatore il numero di sigilli rilasciati, la numerazione, il numero dei sigilli non utilizzati (giacenza) il numero dei sigilli scartati (per rottura) e il numero dei sigilli effettivamente utilizzati.

Il Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, o in assenza Agroqualità, controlla e registra per ogni confezionatore:

1. periodo di rilascio dei sigilli;
2. numero di sigilli rilasciati;
3. numero dei sigilli resi dal confezionatore (rotture, non utilizzati);
4. quantitativi totali di lardo che sono stati confezionati con il sigillo.

7. Gestione delle non conformità

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

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel disciplinare di produzione e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di lardo come IGP “Lardo di Colonnata”.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione del lardo lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel disciplinare non siano commercializzati come prodotto IGP. A tale scopo è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera IGP “Lardo di Colonnata”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della IGP “Lardo di Colonnata” rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

- mantenere 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;
- nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della IGP "Lardo di Colonnata";
- nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non venga commercializzato come IGP "Lardo di Colonnata";
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi;
- nel caso in cui l'operatore si renda conto che un prodotto non conforme è stato venduto come IGP "Lardo di Colonnata", darne tempestiva comunicazione ad Agroqualità, che provvederà ad informare le autorità competenti;
- nel caso non si commercializzi il prodotto attestato come "Lardo di Colonnata" gli operatori devono comunicare i quantitativi ad Agroqualità o comunque tenere le evidenze in azienda della non commercializzazione come prodotto IGP Lardo di Colonnata.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Gli ispettori durante i controlli di conformità possono rilevare delle non conformità: è loro cura stabilire se queste possono essere evidenziate come delle:

- **non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che causano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare o manifestano la non conformità del prodotto. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione della IGP "Lardo di Colonnata";
- **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del dispositivo di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto, ma possono nel tempo comprometterla. La partita di lardo può essere identificata come IGP "Lardo di Colonnata".

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non sia destinato alla produzione di "Lardo di Colonnata" IGP. Ove necessario si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di prodotto già confezionati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come IGP "Lardo di Colonnata").

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione Toscana e all'Ispettorato Centrale della 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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. Qualora la non conformità riscontrata abbia impatto diretto sul prodotto e non sia pertanto risolvibile nella campagna produttiva in corso, la verifica ispettiva sarà effettuata nella campagna successiva. 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 "Lardo di Colonnata" IGP, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per l'assoggettamento degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Colonnata "Domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP "Lardo di Colonnata".	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.	deve essere inviato ad Agroqualità dal Consorzio riconosciuto.
MDC2 Colonnata "Previsione sui quantitativi di lardo".	è allegato al modulo MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione.	deve essere spedito ad Agroqualità con il modello MDC1 Colonnata, cui è allegato.
MDC3 Colonnata "Adesione al sistema dei controlli – Laboratori di lavorazione e stagionatura" MDC4 Colonnata " Adesione al sistema dei controlli –Laboratori di affettamento/ macinatura". MDC5 Colonnata " Adesione al sistema dei controlli – Confezionamento". MDC13 Colonnata "Adesione al sistema dei controlli –Intermediari".	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP "Lardo di Colonnata", l'assunzione di responsabilità e inoltre: <ul style="list-style-type: none"> • MDC3 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità • MDC4 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità • MDC5 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità • MDC13 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità. 	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Descrizione dei locali di lavorazione e stagionatura e delle conche	È allegato al modello MDC3. Contiene la pianta dei locali di stagionatura e il posizionamento delle conche, ovvero l'elenco degli identificativi delle conche, con la capienza delle stesse.	Deve essere inviato dai laboratori di lavorazione e stagionatura ad Agroqualità.
--	---	--

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC6 Colonnata "Fine stagionatura"	Contiene il termine della stagionatura per i lotti che si intendono confezionare come IGP.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di prodotto da confezionare.
MDC7 Colonnata "Richiesta analisi"	Contiene i lotti che si autorizzano al prelievo per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di prodotto da confezionare, per permettere ad Agroqualità di verificare le caratteristiche.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per dare evidenza dell'autocontrollo svolto. Gli operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti con una 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	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività di lavorazione lardo"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di lavorazione del lardo. Insieme ai suoi allegati DDT contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto, permette di conoscere la data e l'ora di macellazione, di lavorazione del lardo, i quantitativi prodotti, le conche di stoccaggio.	deve essere tenuto a cura dei laboratori di lavorazione e stagionatura e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Ingredienti e spezie"	è il modulo relativo agli ingredienti e alle spezie proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di lavorazione del lardo. Insieme ai suoi allegati DDT contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto, permette di conoscere la data di utilizzo degli ingredienti e delle spezie, i quantitativi in entrata e utilizzati, le conche di stoccaggio in cui sono stati utilizzati.	deve essere tenuto a cura dei laboratori di lavorazione e stagionatura e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Stoccaggio e movimentazione conca"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione di stoccaggio e movimentazione del lardo nelle singole conche. Permette di conoscere la provenienza del lardo, il quantitativo, la data di agliatura conca, la data di fine riempimento conca, la verifica della salamora.	deve essere tenuto a cura dei laboratori di lavorazione e stagionatura e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Stoccaggio e movimentazione in confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 04 Data 21/07/10
--------------------	--	---------------------------------------

Facsimile “Sigilli per conca e per operatore”	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei sigilli apposti.</p> <p>Contiene l’indicazione del numero dei sigilli rilasciati, del numero di conca nel quale sono stati utilizzati, il numero dei pezzi, il numero degli scarti e delle giacenze, del numero dell’attestazione di riferimento.</p>	<p>deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.</p>
Facsimile “Pianificazione attività intermediario”	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività relative agli acquisti e alle vendite effettuate dall’intermediario.</p> <p>Contiene l’indicazione dei giorni e dell’ora in cui vengono effettuati gli acquisti presso il macello e le vendite agli impianti di lavorazione e stagionatura di lardo fresco.</p>	<p>Deve essere compilato a cura dell’intermediario e inviato ad Agroqualità per la pianificazione delle verifiche.</p>
Facsimile “Pianificazione attività impianto di lavorazione e stagionatura”	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività relative allo scarico di lardo fresco e la lavorazione da parte dell’impianto di lavorazione e stagionatura.</p> <p>Contiene l’indicazione dei giorni e dell’ora in cui vengono effettuati gli scarichi e le lavorazioni</p>	<p>Deve essere compilato a cura dell’impianto di lavorazione e stagionatura e inviato ad Agroqualità per la pianificazione delle verifiche.</p>