

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP  
MORTADELLA DI PRATO**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	18/02/2016	Milva Pinnola	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

## INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2. Riferimenti normativi .....	3
3. Termini e definizioni .....	4
4. Soggetti coinvolti .....	5
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	5
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	6
4.2 Ritiro o cessazione dell'attività .....	6
5. Requisiti di conformità .....	7
6. Piano dei controlli .....	9
6.1 Generalità .....	9
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	10
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	10
6.4 Prescrizioni accessorie.....	10
6.5 Etichettatura.....	11
6.6 Iter per il rilascio dell'autorizzazione (prove sul prodotto finito).....	11
6.7 Esiti delle prove.....	12
6.8 Autocontrollo.....	13
7. Gestione delle non conformità.....	13
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	13
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità .....	14
8. Ricorsi .....	14
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	15

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

## 1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, 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 "Mortadella di Prato".

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 IGP "Mortadella di Prato" ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona di produzione nel cui territorio devono essere ubicati gli operatori della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ 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

**Disciplinare di produzione IGP "Mortadella di Prato"** pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

**Provvedimento 11 febbraio 2016 (G.U. n. 48 del 27 febbraio 2016)** – iscrizione della denominazione "Mortadella di Prato" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

**Regolamento di esecuzione UE n. 2016/162 della Commissione del 28 gennaio 2016** recante iscrizione della I.G.P. "Mortadella di Prato" nel registro delle denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette.

**Regolamento (UE) n. 1151/12** del Parlamento 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

**Rettifica del 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.

**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.

**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** Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

**Decreto 18 dicembre 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014)** – integrazione del decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo.

**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.

**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 per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

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

**Reg.(CE) n. 853/2004** del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche sugli alimentari di origine animale e s.m..

**Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007** (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;

**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”

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

### 3. Termini e definizioni

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

- ✓ **autorizzazione** : atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come IGP “Mortadella di Prato” dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo**: verifica dei requisiti di conformità della IGP “Mortadella di Prato” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla IGP (Toscana);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **cessazione:** chiusura delle attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della IGP per la campagna in oggetto;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP "Mortadella di Prato".
- ✓ **detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di prodotto;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP "Mortadella di Prato" ed il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **Consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **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 IGP "Mortadella di Prato".;
- ✓ **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 IGP "Mortadella di Prato".
- ✓ **operatore:** produttore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della IGP "Mortadella di Prato".
- ✓ **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.
- ✓ **produttore:** soggetto identificato che conduce un impianto di lavorazione ed effettua attività di confezionamento (intero, porzionato, etc) del prodotto IGP ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto "Mortadella di Prato" prevista dal disciplinare.

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori che concorrono alla produzione di una partita di prodotto che si vuole identificare come IGP "Mortadella di Prato".

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

##### 4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la IGP Mortadella di Prato, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno, (modulo MDC3), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L'importo da pagare, il cui valore è stabilito nel

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è 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 "Mortadella di Prato". Gli operatori s'impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP (MCD3). 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, compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo di adesione, 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.

##### **Produttori**

Prima dell'inizio delle operazioni di produzione e confezionamento del prodotto, Agroqualità predispone ed effettua il controllo presso gli 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, e la conformità del processo di produzione alle prescrizioni del disciplinare.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP Mortadella di Prato.

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

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Mortadella di Prato".

#### **4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento**

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

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

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuta l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

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

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

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

## 5. Requisiti di conformità

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

### A. Identificazione e rintracciabilità

**A.1** Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### B. Zona di produzione

**B.1** La zona di produzione e confezionamento della I.G.P. “Mortadella di Prato” comprende l’intero territorio del comune di Prato e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.

### C. Descrizione del prodotto

**C.1** La “Mortadella di Prato” è un prodotto di salumeria costituito da un impasto di carni suine, sale marino, aglio, spezie e alchermes o alkermes (in quantità compresa fra lo 0,3 e lo 0,6%), insaccato e sottoposto a trattamento termico.

Il prodotto deve presentare al momento dell’immissione al consumo le seguenti caratteristiche:

#### caratteristiche fisiche:

*peso*: compreso tra 0,5 e 10 kg;

*forma*: cilindrica o vagamente ellittica;

*lunghezza*: compresa tra 8 e 70 cm;

*diametro*: compreso tra 6 e 35 cm;

#### caratteristiche organolettiche:

*aspetto esterno*: liscio o grinzoso a seconda del budello utilizzato;

*consistenza dell’impasto*: soda e compatta, morbida al palato per la fine macinatura;

*colore esterno*: rosato e tendente all’opaco;

*colore interno*: rosa scuro, grazie all’azione colorante dell’alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso;

*profumo*: penetrante e speziato con nota di alchermes fin dal primo impatto;

*sapore*: tipico del prodotto per il contrasto fra la nota calda e pungente delle spezie, dell’aglio e del sale marino e quella dolce e delicata dell’alchermes;

#### caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

*rapporto lipidi/proteine*: max 1,5%

### D. Metodo di ottenimento

#### D.1 Materia prima e ingredienti

La “Mortadella di Prato” è costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, nelle percentuali in peso indicate:

- *spalla*: da 40 a 50%
- *lardo*: da 9 a 15%
- *rifilatura di prosciutto*: da 10 a 20%
- *capocollo*: da 5 a 15%
- *guancia*: da 5 a 15%

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

- *pancetta*: da 5 a 10%

Gli ingredienti obbligatori sono in peso:

- *alchermes*: da 0,3 a 0,6%
- *pepe macinato*: da 0,1 a 0,3%
- *pepe in grani*: da 0,1 a 0,2%
- *sale marino*: da 2,0 a 3,0%
- *spezie macinate (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano)*: da 0,1 a 0,25%
- *aglio*: da 0,08 a 0,2%
- *è vietata l'aggiunta di glutammato di sodio.*

## **D.2 Tecniche di lavorazione**

### ***D.2.1 Rifilatura, macinatura ed impastatura***

I tagli, lavorati manualmente con l'ausilio di un coltello, per consentire un'accurata rifilatura della carne e la completa asportazione delle parti tendinose esterne e successivamente sezionati in cubetti, vengono fatti riposare per almeno 24 ore in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0° e 2°C. Trascorso tale periodo di tempo, i vari componenti carnei, escluso il lardo vengono macinati nel tritacarne aventi stampi di 4-8 mm di diametro e, di seguito miscelati per 3-10 minuti con i cubetti di lardo, il sale marino, l'aglio, il pepe in grano e macinato e le spezie macinate. Sull'impasto si versa quindi l'alchermes e si amalgama il composto.

### ***D.2.2 Insaccatura e legatura***

Si procede con l'insaccatura per la quale viene utilizzato il budello naturale o sintetico. Nel caso si tratti di budello naturale questo deve preventivamente essere lavato con acqua corrente e aceto per almeno 2 ore o, in alternativa, immerso in acqua ed aceto per 2 ore. L'insaccatura nel budello avviene con una dose di macinato di peso variabile tra i 0,5 e i 10 kg. Seguono le operazioni di legatura tramite l'impiego di spago di canapa o rete elastica di cotone.

### ***D.2.3 Stufatura e Cottura***

Il processo produttivo prosegue con la stufatura: il prodotto, per un periodo di tempo compreso tra 1 e 3 giorni a seconda della pezzatura, viene appeso in appositi locali che assicurino una temperatura progressivamente decrescente da un valore iniziale compreso tra 25°C e 23°C fino ad un valore finale compreso fra 20°C e 18°C e una umidità relativa gradualmente crescente da un valore iniziale compreso tra 60% e 65% fino a raggiungere un valore finale compreso tra 73% e 78%. Ultimata la stufatura, il prodotto viene sottoposto, in alternativa, ad uno dei seguenti trattamenti termici:

- cottura in forno a vapore per un tempo compreso tra 9 e 13 ore fino a far raggiungere al cuore del prodotto una temperatura compresa fra 70°C e 72°C;
- cottura in caldaia, immergendo il prodotto in acqua a temperatura ambiente; raggiunta la temperatura fra 90°C e 100°C, questa deve essere abbassata ad una temperatura compresa tra i 75°C e gli 80°C e mantenuta a tale livello per un intervallo di tempo compreso tra 150 e 200 minuti.

### ***D.2.4 Risciacquo, raffreddamento e confezionamento***

Ultimata la cottura, il prodotto viene risciacquato con acqua a temperatura ambiente, quindi raffreddato in cella frigo o abbattitore fino a raggiungere una temperatura tra 0°C e +2°C al cuore del prodotto per un periodo di tempo pari ad un minimo di 24 fino ad un massimo di 48 ore, al termine del quale si procede all'asciugatura e al confezionamento sotto vuoto. Il confezionamento deve essere effettuato entro un tempo non superiore ai 20 minuti dall'asciugatura in modo che la "Mortadella di Prato" non subisca sbalzi di temperatura ed umidità, i quali, oltre a causare il rischio di proliferazione microbica, avrebbero l'effetto di rompere irrimediabilmente il delicato equilibrio organolettico del prodotto, compromettendone l'aroma e alterandone il caratteristico colore rosato.

## **E. Commercializzazione ed etichettatura**

**E.1** La "Mortadella di Prato" può essere commercializzata intera, in tranci o a fette.



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

**E.2** E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell'acronimo).

**E.3** La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili la denominazione "Mortadella di Prato" seguita dall'acronimo "IGP" o dall'espressione "Indicazione Geografica Protetta" tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato, per esteso o in sigla (IGP) nonché le seguenti ulteriori informazioni, il simbolo europeo della IGP e il logo, come da riproduzione sotto riportata, formato da una immagine ellittica intersecata nella parte inferiore dal perimetro di un riquadro in forma rettangolare, che modifica la sagoma dell'ovale, fondendosi con esso in un'unica figura.

Il bordo è di colore blu – pantone 7463c (96%C 58%M 29%Y 16%K).

All'interno, lo sfondo presenta una sfumatura di tipo lineare, verticale dall'alto verso il basso, con inizio (in alto) di colore blu – pantone 7463c (96%C 58%M 29%Y 16%K) – e fine (in basso) di colore bianco.

All'interno del riquadro rettangolare, centrata e disposta su un'unica riga, è riportata la dicitura "MORTADELLA DI PRATO" di colore nero (0%VC 0%M 0%Y 100%K) con carattere font "Trajan Pro Bold", dove la preposizione "DI" è ridotta in scala al 77% rispetto a "MORTADELLA" e "PRATO".

Nella parte dell'ellisse immediatamente superiore al citato riquadro, v'è il disegno di un salume, che rappresenta la Mortadella di Prato; l'area dell'involucro esterno ha il colore pantone 500c (16%C 50%M 38%Y 4%K), mentre l'area del "taglio", che rappresenta l'interno del salume, ha il colore pantone 7419c (20%C 70%M 35%Y 10%K); sovrapposto, ma leggermente sfalsato rispetto a tale immagine, v'è il profilo stilizzato in colore bianco dei contorni del salume medesimo e della sua tipica macchiettatura interna.

Il salame è sormontato dal profilo stilizzato, tracciato in colore bianco, del "Castello dell'Imperatore", monumento rappresentativo della città di Prato, a sottolineare l'appartenenza del prodotto alla tradizione gastronomica cittadina.

Al di sopra di quest'ultimo, disposte su una curva che idealmente riproduce quella del bordo dell'ovale, vi sono tre stelle di colore giallo pantone 3945c (0%C 0%M 100%Y 0%K).

Tutti gli elementi rappresentati sono collocati in posizione centrata.

Il logo, la cui larghezza non può essere comunque inferiore ai 2,5 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Esso dovrà comunque essere ripetuto sulle due superfici minori, al fine di garantire la riconoscibilità del prodotto, qualora lo stesso fosse affettato sul banco dal rivenditore finale.



## **6. Piano dei controlli**

### **6.1 Generalità**

Il prodotto destinato alla 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 e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5, 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,

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della IGP ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC - 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 prodotto come IGP, la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

## 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella seguente tabella in cui 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>Produttore</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti sostanziali	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale	Metodo di produzione, confezionamento (ev.) rintracciabilità
<b>Produttore</b>	controllo prodotto	100% partite	Mensile	Rintracciabilità prodotto IGP
		100% produttori	Secondo le frequenze stabilite nella tabella A	Caratteristiche chimico fisiche e sensoriali prescritte

Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. Pertanto, 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 nella scheda di controllo.

## 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto/fatture contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di produzione e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità del prodotto\*

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 ottenimento del prodotto e di confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere registrate con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti atte a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

## 6.4 Prescrizioni accessorie

### Operatori della filiera

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

### **Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche**

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla 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 per la Mortadella di Prato IGP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare la Mortadella di Prato IGP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

### **Produttori**

I produttori possono operare esclusivamente all’interno dell’area definita al par 5 B. Durante il processo di lavorazione e confezionamento devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, registrando gli ingredienti utilizzati, le fasi di lavorazione effettuate ed i quantitativi di prodotto lavorato e confezionato, separando idoneamente il prodotto che non risponde ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione della Mortadella di Prato IGP. Tali registrazioni dovranno essere disponibili ai controlli di conformità e dovranno garantire l’identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E’ cura di ogni produttore, all’atto dell’accettazione delle materie prime/ingredienti, accertarsi della corretta identificazione degli stessi, dell’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto/allegata. E’ cura dei produttori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) la rendicontazione della rintracciabilità attraverso apposito modello, specificando i quantitativi di Mortadella di Prato prodotti come IGP e confezionati (es. intero, tranci, etc).

### **6.5 Etichettatura**

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l’attestazione di conformità dell’etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite per renderla conforme al disciplinare ed al presente dispositivo di controllo.

### **6.6 Iter per il rilascio dell’autorizzazione (prove sul prodotto finito)**

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l’autorizzazione, sulle partite di mortadella, si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il produttore che intende produrre "Mortadella di Prato" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, il primo anno di adesione, tramite il modulo MDC7 “Richiesta verifica IGP Mortadella di Prato” i quantitativi (stima) di prodotto che intende realizzare nell’arco della campagna (anno solare). Tale comunicazione deve pervenire almeno 10 giorni prima la data di inizio della prima lavorazione del prodotto al fine di consentire la pianificazione delle attività di campionamento.
- b) Agroqualità sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di verifiche sul prodotto da effettuare per la campagna in corso, secondo la tabella A ed il periodo in cui effettuare tali verifiche.

Tabella A: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove<sup>1</sup>

<b>Quantitativo di mortadella prodotta per anno (kg)</b>	<b>Numero di prove chimico fisiche e sensoriali sul prodotto</b>
da 0,5 a 15.000	1
da 15.001 a 30.000	+1
oltre 30.000	+1

- c) Agroqualità incarica l’ispettore e gli comunica i dati necessari per svolgere la verifica ispettiva.
- d) L’ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il produttore la data in cui effettuare la verifica.

<sup>1</sup> Nel caso in cui dalla rendicontazione mensile si evidenzino, a chiusura della campagna, uno sfioramento dei quantitativi prodotti come IGP rispetto alla tabella A, Agroqualità effettuerà un campionamento aggiuntivo nella campagna successiva.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

- e) L'ispettore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto selezionando 1 unità di prodotto dal locale/cella di stoccaggio
- f) L'ispettore verifica la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali (forma, peso, lunghezza, diametro, aspetto e colore esterno, consistenza dell'impasto e colore interno, sapore e profumo) – previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica prodotto.
- g) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione dallo stesso lotto (1 unità) e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Mortadella di Prato. Nel caso in cui il secondo lotto dia esito conforme, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche (rapporto lipidi/proteine).
- h) L'ispettore in caso di conformità fisica e sensoriale del lotto, preleva tre campioni dall'unità oggetto di verifica di cui uno rimane come controcampione al richiedente, una sarà inoltrata al laboratorio per l'effettuazione delle prove chimico fisiche ed una sarà conservata al laboratorio per conto di Agroqualità come contro campione per l'eventuale ripetizione degli esami.
- i) L'ispettore, inoltre accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente Dispositivo.
- j) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove chimico fisiche (rapporto lipidi/proteine) l'autorizzazione come IGP Mortadella di Prato. Per il primo anno di adesione, la commercializzazione non può avvenire fino a quando non è accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Nel caso di non conformità del lotto Agroqualità rilascia una comunicazione di non idoneità del lotto. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad j) su un'altra partita.
- k) Le successive verifiche sul prodotto nel corso della campagna secondo le frequenze stabilite nella tabella A, sono svolte secondo le stesse modalità descritte ai punti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere commercio prodotto come IGP. I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità
- l) Per le successive campagne di produzione il produttore potrà procedere alla commercializzazione come Mortadella di Prato IGP anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal punto c) al punto j). Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi dovrà essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità. Il numero delle prove/prelievi di prodotto verrà pianificato sulla base delle produzioni della campagna precedente e sulla base delle rendicontazioni mensili.
- m) Per le successive campagne qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità di lotti fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- n) In alternativa rispetto a quanto previsto al punto f), le caratteristiche sensoriali quali sapore e profumo possono essere determinate presso un laboratorio.

## 6.7 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività, di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento.

In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione (primo anno di adesione) si procede, ad un secondo campionamento su una partita differente, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

questo punto Agroqualità, provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto di produzione all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità.

Per poter riprendere la produzione e la commercializzazione come IGP Mortadella di Prato deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad j) ed inoltre l'operatore potrà procedere alla commercializzazione unicamente dopo la comunicazione dell'esito positivo delle prove.

## 6.8 Autocontrollo

L'operatore è tenuto a registrare l'esito dei controlli per tutte le attività (autocontrollo) realizzate sotto la propria responsabilità, in tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento; le registrazioni devono documentare la conformità del prodotto destinato alla IGP. In particolare i produttori devono compilare e conservare per i controlli di conformità la dichiarazione di conformità del prodotto per tutti i lotti di Mortadella di Prato a marchio IGP. I produttori, inoltre, devono accertarsi in autocontrollo della rispondenza qualitativa del prodotto marchiato IGP alle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali previste dal disciplinare di produzione. Relativamente alle caratteristiche fisiche (peso, forma, lunghezza diametro) e sensoriali (limitatamente alle caratteristiche non distruttive - aspetto esterno, colore esterno) queste devono essere accertate su tutti i lotti immessi in commercio, mentre in merito alle caratteristiche sensoriali (colore interno, consistenza dell'impasto, sapore e profumo) e chimico fisiche (rapporto lipidi/proteine), secondo le frequenze stabilite nella tabella B.

Tabella B: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove

Quantitativo di mortadella prodotta per anno (kg)	Numero di prove chimiche sul prodotto
da 0,5 a 5.000	1
da 5.001 a 20.000	+1
oltre 20.000	+1

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 7.1).

## 7. 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 devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come IGP Mortadella di Prato. 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 IGP Mortadella di Prato. 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 "Mortadella di Prato", 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 denominazione "Mortadella di Prato" rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

- 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;
- 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;
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

## 7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

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

- **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come IGP "Mortadella di Prato".;
- **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 IGP "Mortadella di Prato".

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 "Mortadella di Prato". Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP) .

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. 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 della IGP.

## 8. Ricorsi

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

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

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Mortadella di Prato”</b>	<b>DC Mortadella di Prato</b> Rev.00 del 18/02/2016
--------------------	---	--

**9. 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 Mortadella di Prato</b> Adesione al sistema di controllo - Produttori	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del produttore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP.	Devono essere presentati ad Agroqualità dai produttori della filiera il primo anno di adesione o in caso di modifiche
<b>MDC7 “Richiesta verifica IGP Mortadella di Prato”</b>	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di prodotto per le verifiche di conformità fisiche e sensoriali al Disciplinare	Deve essere inviato ad Agroqualità dall’operatore prima dell’inizio dell’attività (primo anno di adesione).

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell’Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Dichiarazione di conformità lotto Mortadella di Prato	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di produzione di lotti di Mortadella di Prato. Contiene la registrazione degli ingredienti impiegati e del metodo di lavorazione	Deve essere tenuto a cura del produttore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva.
Modello rendicontazione Mortadella di Prato IGP - produttori	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall’operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del produttore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l’impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.