				Requisito										
ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Categoria	Descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controll o	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazion e comunicata al Mipaaf	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Produttori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione siti produttivi	Ubicazione B.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Produrre specifica richiesta medante il modulo MDC3 e relativi allegati.	Controllo della documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	aggiornato alla fine di ogni anno solare, degli operatori	Siti produttivi fuori zona		Diniego riconoscimento	
										riconosciuti	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
2						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento nel caso in cui la non conformità non venga sanata nella verifica in corso	Richiesta di integrazione documentazione ed eventuale nuova verifica ispettiva*
4			Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Mortadella di Prato)	Inviare la modulistica allegata alla domanda di adesione (planimetria degli impianti, autorizzazione sanitaria)	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo operatori riconosciuti	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
5						Controllo notifica / autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancato riconoscimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
6							D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Notifica / Autorizzazione assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
7						Verifica ispettiva idoneità impianti	I	Ad ogni ricon.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Inadeguatezza degli impianti		Diniego riconoscimento	
8	Produttori	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, impianti	Ubicazione B1 e 4.1.2 (cfr dispositivo di controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione nuova ubicazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento
9							D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione anagrafiche	Lieve	Notifica variazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità
10							D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti		Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
11						Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione		Esclusione impianti non idonei	Adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*

^{*}nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

							I	100%	Soggetti riconosciuti	(fo	Ancata corrispondenza Formale) con quanto omunicato nella ocumentazione	Lieve	gg dalla notifica	Verifica adeguamento documentazione. Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
12	Produttori		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Mortadella di Prato)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		arenza della ocumentazione	Lieve	della nc Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
13						Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti	sc	autorizzazione sanitaria caduta o revocata a roduzione avvenuta	Grave		Richiesta integrazione o completamento documentazione
14						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	100%	Soggetti riconosciuti		nadeguatezza degli npianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
15										(se co	fancata corrispondenza sostanziale) con quanto omunicato nella ocumentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
16										(fo	Mancata corrispondenza Formale) con quanto omunicato nella ocumentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
17														
	Produttori	Accettazione materie prime	Identificazione e rintracciabilità	Le materie prime devono essere idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Identificarele materie prime in entrata . Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	ide	dentificazione non lonea a garantire la ntracciabilità	Grave		Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
18	Produttori			idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni	Verifica ispettiva	I	100%		ide rir Ide no co	lonea a garantire la			adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o
18	Produttori			idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni	Verifica ispettiva	1	100%		ide rir Ide no co rir	lonea a garantire la ntracciabilità dentificazione carente ma on tale da ompromettere la ntracciabilità		Richiesta adeguamento Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati	adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
18	Produttori			idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni	Verifica ispettiva	I I		riconosciuti	iderir	lonea a garantire la ntracciabilità dentificazione carente ma on tale da ompromettere la ntracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati	adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna Richiamo scritto Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna

^{*}nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

					Separare spazialmente e/o temporalmente le materie prime destinate alla IGP da quelli non IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
22	Produttori	Metodo di produzione	Conformità al disciplinare	Tipo e quantità tagli di carne e ingredienti obbligatori per l'impastatura D.1 (cfr 5 dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Impiegare solo i tagli di carne e gli ingredienti obbligatori secondo tiplogie e dosi prescritte per l'impastatura	Controllo tipologia ingredienti e dosi impiegate	I	100%	Soggetti riconosciuti	Impiego dei tagli di carne e degli ingredienti obbligatori in dosi e/o tipologie diverse da quelle consentite	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la ne documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
23										Non impiego dei tagli di carne e degli ingredienti obbligatori	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la ne documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
25				Rifilatura, macinatura, impastatura D.2.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di rifilatura, macinatura e impastatura	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la ne documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
26				Insaccatura e lagatura punto D.2.2 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di lavaggio del budello naturale, insaccatura e legatura	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	Ī	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
20				Stufatura punto D.2.3 (cfr dispostivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di stufatura (periodo, temperatura e u.r.)	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	Ī	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
				Cottura punto D.2.3 (cfr dispostivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di cottura in forno a vapore o in alternativa in caldaia	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
				Risciacquo, raffreddamento, e confezionamento sotto vuoto punto D.2.4 (cfr dispostivo per il controllo di conformità della IGP Mortadella di Prato)	Attenersi alle tecniche di lavorazione prescritte per le operazioni di risciacquo, raffreddamento, e confezionamento	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
27					Assicurarsi che il confezioanemnto sotto vuoto avvenga entro max 20 minuti dall'asciugatura								

^{*}nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

		ı	1	1	1						1	1	1	,
	Produttori	Prove sul prodotto	Conformità disciplinare prodotto	Caratteristiche fisiche e sensoriali del prodotto C.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato")	Verificare che il prodotto pronto per il confezionamento e alla vendita abbia superato positivamente le prove fisiche e sensoriali disciplinate secondo le frequenze previste al punto 6.6 e 6.8	Controllo acquisizione rapporto di conformità e relativa autorizzazione come da parg. 6.6 e autocontrollo come da par. 6.8	I	100%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito di controllo	Mancato rispetto della frequenza in autocontrollo e/o commercializzazione di prodotto in assenza di autorizzazione (per il primo anno di adesione)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
28						Prove chimico fisiche e sensoriali su campione forma, dimensioni, peso, aspetto esterno, aspetto interno, consistenza, sapore)	A	Secondo le frequenze previse al p.to 6.2	Prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	Secondo le modalità previste al paragrafo 6.6
30	Produttori		ldentificazione e rintracciabilità	Il prodotto IGP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortadella di Prato"	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
32							I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione carente ma non tale da compromettere la	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto
					Registrare le attività in appositi registri ei documenti	Controllo idoneità registrazioni delle attività di stoccaggio	I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
34							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
35					Separare spazialmente e/o temporalmente il prodotto destinati alla IGP da quelli non destinati alla IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
.00	Produttori	Designazione presentazione	designazione e	Confezioni ed etichette, uso del logo da E.2 a E.3 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Mortaedlla di Prato")	Assicurarsi che venga utilizzato esclusivamente materiale di designazione e presentazione (etichette) prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di etichette non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
37														

^{*}nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

		1		confezionamento intero, in tranci o	Verifica idoneità confezioni	т	100%	Soggetti	Utilizzo di modalità di	Grave	Ecolusions prodest-	Richiesta adeguamento delle
38				confezionamento intero, in tranci o affettato	vermea monenta comezioni	1	10070	Soggetti riconosciuti	Cultizzo di modalità di confezionamento difformi	Grave	Esclusione prodotto	confezioni e nuova verifica ispettiva durante il confezionamento del prodotto
30				il peso del prodotto commercializzato confezionato intero è compreso tra 0,5 kg e 10 kg		I	100%	Soggetti riconosciuti				
39						I	100%	Soggetti riconosciuti	Utilizzo di modalità di confezionamento non conformi (in caso di prodotto stoccato non ancora commercializzato)	Lieve	Eslusione delle confezioni non conformi con possibilità di riconfezionamento del prodotto	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la nc nella verifica i corso verifica aggiiuntiva nella stessa campagna durante il riconfezionamente del prodotto
40	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	confezionamento A.1 e 6.5 (cfr	Registrare le varie attività effettuate sui registri aziendali o sui modelli predisposti da Agroqualità (o similari).	Controllo idoneità registrazioni delle attività di stoccaggio/confezionament o, autocontrollo presso l'impianto. Controllo completezza rendicontaazioni mensili presso Agroqualità	I D	100% mensile	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna. Richiesta ripristino autocontrollo
14						I D	100% mensile	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. preedenti)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
42						D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato invio ad Agroqualità delle registrazioni entro i termini previsti al p.to 6.4	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
43						D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancanza dellla documentazione inenerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco degli impianti di confezionamento
45												

^{*}nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso