

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA I.G.P.
“PORCHETTA DI ARICCIA”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	20/04/09			
01	21/02/11			
02	28/06/11			
03	12/11/15			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

INDICE GENERALE

1. Premessa	3
2. Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	5
4. Soggetti coinvolti	6
4.1 Adesioni al sistema dei controlli	6
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli	7
4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	7
4.2 Ritiro o cessazione dell’attività	7
5. Requisiti di conformità	7
6. Piano dei controlli	10
6.1 Generalità	10
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive	11
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto	12
6.4 Documenti di trasporto	12
6.5 Prescrizioni accessorie	12
6.6 Etichettatura	13
6.7 Iter per il rilascio dell’autorizzazione al confezionamento	13
6.8 Esito delle prove	15
6.9 Autocontrollo	15
7. Gestione delle non conformità	16
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori	16
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	16
8. Ricorsi	17
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo	18

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Porchetta di Ariccia Rev. 03”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

1. Premessa

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

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 “Porchetta di Ariccia”, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione nel cui territorio devono essere ubicati tutti i trasformatori 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

Provvedimento 17 giugno 2011 pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 157 del 08 luglio 2011”iscrizione della denominazione Porchetta di Ariccia nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette”.

Regolamento (UE) n. 567/2011 della Commissione del 14 giugno 2011 pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea numero L 158/25 del 16 giugno 2011 registrazione della denominazione "Porchetta di Ariccia" nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come I.G.P.

Regolamento (CEE) n. 3220/84 del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino.

Regolamento (Ue) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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.

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.

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto 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 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.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

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”.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

3. Termini e definizioni

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

- ✓ **autorizzazione** : atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come IGP 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 attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza**: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla IGP (Lazio);
- ✓ **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;
- ✓ **confezionatore puro**: soggetto identificato che svolge attività di confezionamento (prodotto preconfezionato), ubicato anche al di fuori dell’areale di produzione, di prodotto proveniente da trasformatori autorizzati alla produzione di Porchetta di Ariccia IGP;
- ✓ **controllo di conformità**: atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP;
- ✓ **disciplinare**: documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP Porchetta di Ariccia e 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**: 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**: 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 Porchetta di Ariccia;
- ✓ **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. Il prodotto può essere identificato come IGP Porchetta di Ariccia;
- ✓ **operatore**: soggetto che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della IGP;
- ✓ **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 del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE “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 condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all’interno dell’Unione”. Le indicazioni di cui all’art. 1. paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori;
- ✓ **trasformatore**: soggetto identificato che conduce un impianto di lavorazione e che svolge anche attività di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

confezionamento ed eventualmente di porzionamento del prodotto finito ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;

- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione della “Porchetta di Ariccia” prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i trasformatori che svolgono attività di confezionamento/porzionatura e i confezionatori puri, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di porchetta che si vuole identificare come “Porchetta di Ariccia” IGP .

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

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

I Trasformatori che intendono produrre per la "Porchetta di Ariccia" IGP , devono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 31 gennaio del primo anno di adesione, attraverso il modulo “Domanda di adesione al sistema dei controlli Porchetta di Ariccia IGP” (modulo MDC3).

Per quanto riguarda i Confezionatori, posso essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 gennaio della campagna in corso, purchè la domanda (modulo MDC4) pervenga ad Agroqualità prima dell’inizio dell’attività di confezionamento della I.G.P.

La presentazione della domanda viene effettuata pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L’importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è da riferirsi alla campagna di riferimento, 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 al periodo 1 febbraio – 31 gennaio.

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. 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 e MDC4). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli Operatori, Agroqualità ne valuta l’accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel Piano dei controlli. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l’invio delle domande di adesione (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore) da parte di Agroqualità, il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell’autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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.

Trasformatori / Confezionatori puri

Prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione e confezionamento, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei trasformatori e dei confezionatori puri per verificare la rispondenza alla realtà dei 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. 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.

4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

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 controllo (fisse e variabili).

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

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della IGP 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. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC - 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 i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo dei trasformatori/confezionatori e confezionatori puri nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, 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, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

piano di controllo.

B. Zona di produzione e confezionamento

B.1 La zona di produzione della Porchetta di Ariccia I.G.P. comprende l'intero territorio del Comune di Ariccia.

B.2 Il confezionamento può essere effettuato anche da operatori i cui impianti sono localizzati al di fuori dell'areale di produzione sopra indicato.

C. Caratteristiche della materia prima

C.1 La materia prima destinata alla produzione della “Porchetta di Ariccia” IGP proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi.

C.2 Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.

C.3 La denominazione “Porchetta di Ariccia” IGP è ammessa per la tipologia porchetta intera e per il tronchetto corrispondente alla porzione della mezzena di suino, compreso fra la 3° vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare.

C.4 Per la porchetta intera, il peso delle carcasse eviscerate, al momento del conferimento, va da un minimo di 60 kg ad un massimo di 90 kg. Le carcasse della porchetta intera devono avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa.

C.5 Per la produzione del tronchetto, il peso della porzione di mezzena, al momento del conferimento, va da un minimo di 14 kg ad un massimo di 25 kg.

D. Metodo di produzione

D.1 Le carcasse di suino, di sesso femminile, destinate alla produzione della “Porchetta di Ariccia” IGP, giungono negli stabilimenti di lavorazione ad una temperatura compresa fra 0° / + 4°C e stoccate in cella frigorifera a temperatura compresa fra 0° / + 4°C.

D.2 La carcassa viene sottoposta, nel laboratorio di preparazione, a disossamento manuale che prevede:

- l'asportazione di tutte le parti ossee, ad eccezione della tibia e del perone degli arti posteriori e delle parti ossee della testa, quando è presente;
- la recisione degli arti posteriori e anteriori e l'asportazione della carne in eccesso a livello dei prosciutti, della spalla, del collo e del filetto, al fine di garantire una adeguata cottura della porchetta. Gli arti posteriori vengono recisi a livello dell'articolazione tarsale, mentre gli arti anteriori vengono recisi al livello dell'articolazione fra l'ulna e radio.

D.3 Segue la fase di salatura con sale fino marino nella proporzione di 15-30 grammi di sale per kg di materia prima e successivamente la fase di riposo, con una durata da 5 minuti a 1 ora, dall'inizio dell'operazione, necessaria affinché il sale venga assorbito adeguatamente dalla carcassa e da tronchetto.

D.4 Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale in tutte le parti della carcassa o tronchetto in cui è stato distribuito il sale per un tempo da 30 secondi a 5 minuti con il quale si elimina il sale in eccesso.

D.5 Si procede con la speziatura con una miscela di pepe nero, in polvere o macinato grossolanamente, rosmarino ed aglio, nella quantità da 150 a 250 gr per 100 kg di materia prima. Ogni singolo ingrediente non può rappresentare in peso meno del 20% della miscela. La distribuzione della miscela avviene manualmente.

D.6 La fase di legatura, che costituisce un elemento significativo nella preparazione della “Porchetta di Ariccia” IGP, è un'operazione manuale che deve garantire, sia durante che dopo la cottura, il mantenimento della compattezza della porchetta intera e del tronchetto.

- La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione della porchetta intera, viene legata e cucita attorno un tubo di alluminio alimentare o acciaio inox, con lo scopo di favorire internamente un'omogenea trasmissione e diffusione del calore durante la cottura; inoltre possono essere inseriti da 4 a 8 tubi/ferri di alluminio alimentare e/o acciaio inox a livello del collo, delle spalle e delle cosce. Alla carcassa intubata viene praticata la legatura con ago e spago di fibra naturale secondo una procedura che prevede i seguenti passaggi:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

1. la parte rimanente degli arti posteriori, le cui basi ossee sono tibia e perone, viene sollevata e legata con filo di acciaio sopra il tubo successivamente, mediante doppio passaggio di spago;
2. lo spago viene passato sul collo e tirato al fine sia di ridurre la lunghezza della porchetta intera sia di compattarla;
3. per la legatura del tronco toracico, lo spago viene fatto passare sia all'interno che all'esterno della carcassa, con andamento circolare, interessando ora la parte ventrale ora la parte dorsale. Tale sistema di legatura ha lo scopo di conferire alla porchetta intera la forma originaria della carcassa, che deve rimanere dopo la cottura e dopo l'asportazione dei tubi.

- La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione del tronchetto, viene arrotolata e cucita con ago e spago di fibra naturale nel senso della sua lunghezza. Successivamente il tronchetto viene accorciato e compattato, passando lo spago per tutta la sua lunghezza e incrociandolo. In ultimo, vengono eseguite da 6 a 8 legature lungo la circonferenza, atte sia a contenere la legatura a croce, sia a mantenere compatta la carne durante la cottura.

D.7 La “Porchetta di Ariccia” IGP così preparata viene introdotta nel forno solo quando, in questo, è stata raggiunta la temperatura interna di almeno 200°C. La cottura della porchetta avviene ad una temperatura compresa fra i 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 5 ore dall'immissione, in modo da ottenere la formazione di una crosta croccante. La cottura del tronchetto deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 6 ore dall'immissione.

D.8 La porchetta ed il tronchetto, una volta sfornati, vengono posti nella sala di raffreddamento ad una temperatura compresa fra 10°C e 30°C e per un tempo compreso dalle 5 alle 15 ore dall'immissione, al fine di favorire lo scolo di grasso e liquidi residui. Il raffreddamento, che avviene in modo graduale, toglie altra umidità al prodotto favorendo, la crosta croccante, il colore omogeneo della carne e la conservabilità anche nei giorni successivi alla preparazione.

D.9 Una volta confezionato, il prodotto può essere conservato in cella frigorifera a temperature comprese fra +2° e +6°C.

E. Caratteristiche al consumo

E.1 La “Porchetta di Ariccia” IGP all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- peso della porchetta intera: il peso è compreso tra i 27 kg e i 45 kg, al momento dell'etichettatura;
- peso del tronchetto: il peso è compreso tra i 7 kg e i 13 kg, al momento dell'etichettatura;
- caratteristiche, della crosta e del gusto, riferite sia per la porchetta intera che per il tronchetto:
 1. crosta: nella parte superiore deve avere consistenza croccante e colore marrone; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida.
 2. carne: si presenta all'aspetto di colore compreso tra il bianco e il roseo, caratterizzata dalla presenza di spezie.
 3. gusto: deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero.
- caratteristiche chimico-fisiche:
 1. aw (acqua libera): < 0,98;
 2. umidità relativa: < 57%;
 3. grasso: < 33%;
 4. proteine: > 20%.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

F. Confezionamento ed etichettatura

F.1 La “Porchetta di Ariccia” IGP sia nella tipologia intera che in quella in tronchetto, può essere confezionata intera, in tranci o affettata.

F.2 Le confezioni possono essere realizzate con carta e/o plastica per alimenti. Sono usate anche confezioni sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

F.3 Le confezioni recano obbligatoriamente il simbolo grafico comunitario e relativa dicitura in conformità alle prescrizioni del Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/14 e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge.

F.4 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).

F.5 La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta, il logo come descritto.

F.6 Il logo della denominazione “Porchetta di Ariccia” IGP, come riportato di seguito, è costituito da:

- una forma ellittica avente sfondo di colore giallo di quadricromia C 0% M 0% Y20% K0%, delimitato esternamente da tre linee rispettivamente di colore rosso di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 0%, bianco di quadricromia C 0% M 0% Y 0% K 0% e verde di quadricromia C 100% M 0% Y 100% K 0%. La diagonale maggiore dell’ellisse è il doppio della minore e non può essere inferiore a 1 centimetro;
- all’interno dell’ellisse c’è un secondo contorno di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%;
- in alto, è riportata la scritta Porchetta di Ariccia avente carattere Times New Roman di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%;
- sotto la scritta Porchetta di Ariccia ed al centro dell’ellisse è riportata l’immagine classica della porchetta dopo cottura al forno;
- a livello della testa e delle cosce sono raffigurati due rami con foglie di colore verde di quadricromia C 100% M 0% Y 100% K 100%;
- sotto l’immagine della porchetta è riportata la scritta I.G.P. avente carattere Times New Roman e di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo



6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla “Porchetta di Ariccia” IGP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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, 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 e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella 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>
Trasformatore <small>(che effettua anche attività di porzionatura/confezionamento)</small>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	2 volte/anno	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Confezionatore puro	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	1 volte/anno	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Prodotto finito	controllo	100% trasformatori	secondo le frequenze stabilite nella tabella A	Prove chimico-fisiche ed organolettiche

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniquale volta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto destinate alla IGP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di materia prima (es. dal macello al trasformatore) e del prodotto finito (es. dal produttore al confezionatore puro) contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di trasformazione e confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di prodotto a partire dalle materie prime*.

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

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

* 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 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto e relativi allegati devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di carcasse e/o tagli di carne:

DDT

- ✓ tipologia taglio di carne
- ✓ il peso della partita;
- ✓ n. di lotto di macellazione.

Allegati

Al fine di valutare la conformità dei suini ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (p.to C.1, C.2, C.3, C.4, C.5 DC) i DDT provenienti dai macelli e/o laboratori di sezionamento dovranno essere accompagnati da una dichiarazione di conformità della partita, sottoscritta dal veterinario ufficiale e/o dal responsabile del macello/macellazione (e/o sezionamento) competente, in merito alla razza, al sesso, alla categoria, al peso unitario e alla conformità del taglio di carne (parte anatomica compresa tra la 3° vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare).

Per le partite di porchette/tronchetti movimentati successivamente (es. dal trasformatore al confezionatore puro):

- ✓ peso della partita/lotto;
- ✓ n. identificativo del lotto;
- ✓ la dicitura “Porchetta di Ariccia” IGP.

6.5 Prescrizioni accessorie

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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 IGP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e/o confezionare la Porchetta di Ariccia 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.

Trasformatori e Confezionatori puri

I trasformatori e i confezionatori puri devono operare esclusivamente nelle aree definite al par. 5 B. Durante il processo di lavorazione e confezionamento devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, registrando 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 di IGP. Tali registrazioni (DDT e relativi allegati, schede di lavorazione, riepiloghi mensili) dovranno essere disponibili durante i controlli di conformità svolti da Agroqualità presso gli impianti e dovranno garantire l’identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E’ cura di ogni trasformatore, all’atto dell’accettazione delle materie prime/ingredienti, accertarsi dell’idoneità degli stessi. E’ cura di ogni confezionatore, accertarsi che la partita di porchette/tronchetti IGP provenga da operatori iscritti alla IGP e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. E’ cura degli operatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro la prima decade del mese successivo) la rendicontazione specificando i quantitativi commercializzati (trasformatori) o confezionati (confezionatori puri) come IGP suddivisi per tipologia (porchetta/tronchetto).

6.6 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.

6.7 Iter per il rilascio dell’autorizzazione al confezionamento

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l’autorizzazione sulle partite di porchetta/tronchetti si articola nelle fasi di seguito descritte

- a) Il trasformatore che intende produrre e confezionare "Porchetta di Ariccia" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC5 “Richiesta prove conformità IGP Porchetta di Ariccia”, - almeno 10 giorni prima la data di inizio della prima lavorazione del prodotto - i quantitativi di prodotto che intende produrre/confezionare (dato previsionale) in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell’attività.
- 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/prove¹

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

Quantitativo di prodotto IGP (porchette/tronchetti) per campagna (kg)	Numero di prove chimico fisiche e sensoriali sul prodotto
da 1 a 80.000	1
da 80.001 a 160.000	2
da 160.001 a 240.000	3
da 240.001 a 320.000	4
da 320.001 a 400.000	5
da 400.001 a 480.000	6
oltre 480.000	7

- 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 responsabile dell'impianto la data in cui effettuare la verifica.
- e) L'ispettore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto. Seleziona una porchetta o un tronchetto dal locale/cella di stoccaggio.
- f) L'ispettore verifica la conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche al consumo (peso, consistenza della crosta, colore della carne, sapore) – eccetto le caratteristiche chimiche (umidità, acqua libera, grasso e proteine) – , previste dal disciplinare, sul campione prelevato, riportando l'esito nel verbale di verifica lotti.
- g) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche ed organolettiche (peso, consistenza e colore della crosta, sapore) del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (umidità, acqua libera, proteine e grassi) come descritto al successivo p.to h). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e organolettiche del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di porchetta e/o tronchetto dal lotto in questione e ripete la verifica. Se il nuovo campione risulta anch'esso non conforme, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP “Porchetta di Ariccia”; se al contrario le caratteristiche fisiche e organolettiche risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di un terzo campione e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.
- h) L'ispettore, nel caso di conformità fisica ed organolettica del lotto, preleva quattro campioni dal prodotto oggetto di verifica, di cui uno rimane come controcampione al richiedente e gli altri tre vengono inviati al Laboratorio per la verifica delle caratteristiche chimiche.
- i) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente Dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto.
- j) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove chimiche, l'autorizzazione al confezionamento come IGP “Porchetta di Ariccia”. Solo per la prima verifica lotti della campagna, il confezionamento non può avvenire finché non è accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche e il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Se dai rapporti di prova sul prodotto dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere al confezionamento del prodotto come IGP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. In tal caso l'autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to b) fino ad i).
- k) Le successive verifiche previste nel corso della campagna secondo le frequenze stabilite nella tabella A, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

commercio prodotto IGP.

- l) Per le successive campagne di produzione il trasformatore che intende commercializzare Porchetta di Ariccia come IGP, potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato ai punti precedenti. Il numero delle prove/prelievi di prodotto verrà pianificato sulla base delle produzioni della campagna precedente e sulla base delle rendicontazioni mensili della campagna in corso.
- m) Qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità dei lotti oggetto di campionamento, 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 caso di mancata produzione di porchette/tronchetti IGP per due mesi consecutivi, decade la validità dell'autorizzazione al confezionamento. Pertanto l'operatore dovrà ripetere l'iter come riportato dal p.to a) fino a j).
- o) In alternativa rispetto a quanto previsto al p.to f), le caratteristiche organolettiche possono essere determinate direttamente dal laboratorio. In caso di non conformità delle caratteristiche organolettiche (consistenza della crosta, colore della carne, sapore) si procede secondo quanto previsto al successivo p.to 6.8.

6.8 Esito 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 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 questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e formalizza un richiamo all'operatore, il quale non potrà più confezionare prodotto ad IGP. Per poter riprendere la commercializzazione del prodotto come IGP deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad j).

6.9 Autocontrollo

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento. E' responsabilità dei trasformatori, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche (peso) e sensoriali (caratteristiche della crosta, della carne e del gusto) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 5% dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Porchetta di Ariccia. Il lotto sottoposto alle prove deve essere trattenuto fino a completo accertamento della conformità; esso può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo positivo esito dei riscontri delle caratteristiche fisiche e sensoriali. I lotti o le unità di prodotto risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della IGP. La documentazione deve essere conservata dall'operatore e resa disponibile durante i controlli ispettivi. 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).

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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. 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. 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 “Porchetta di Ariccia”, 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 Porchetta di Ariccia rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla IGP ;
- ✓ 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 e i provvedimenti presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

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

- **non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP “Porchetta di Ariccia”;
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto può essere identificato come IGP “Porchetta di Ariccia”.

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. 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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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 a denominazione.

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 chimico fisiche e sensoriali 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 la partita 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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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
MDC3 Ariccia “Domanda di adesione al sistema dei controlli Porchetta di Ariccia IGP – Trasformatore”	Contiene la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del trasformatore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP	Deve essere presentato ad Agroqualità dai trasformatori della filiera.
MDC4 Ariccia "Domanda di adesione al sistema dei controlli Porchetta di Ariccia IGP – Confezionatore”	Contiene la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del trasformatore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP	Deve essere presentato ad Agroqualità dai confezionatori della filiera.
MDC5 Ariccia “Richiesta prove conformità Porchetta di Ariccia”	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 dal trasformatore

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”	DC Ariccia Rev. 03 del 12/11/15
--------------------	--	---

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 Porchetta di Ariccia IGP prodotto	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di produzione di lotti IGP. Contiene la registrazione delle materie prime, degli ingredienti impiegati nonché dei parametri disciplinati quali T e te autocontrollo effettuato.	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 Porchetta di Ariccia IGP trasformatori	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall’operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del trasformatore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l’impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.
Modello rendicontazione Porchetta di Ariccia IGP confezionatori	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall’operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del confezionatore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l’impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.