

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
SALAMA DA SUGO**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	05/11/2014			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

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.....	6
6. Piano dei controlli.....	9
6.1 Generalità	9
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	9
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	10
6.4 Documenti di trasporto	10
6.5 Prescrizioni accessorie.....	11
6.6 Etichettatura.....	11
6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione (prove sul prodotto finito).....	11
6.8 Esiti delle prove.....	13
6.9 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”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

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.4) 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 "Salama da Sugo".

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 "Salama da Sugo", ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica 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

Provvedimento 4 novembre 2014 iscrizione della denominazione "Salama da Sugo" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GURI n. 270 del 20 novembre 2014).

Regolamento di esecuzione (UE) n. 1173/14 della Commissione del 24 ottobre 2014 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Salama da sugo (IGP) (GUUE L n. 316/1 del 04 novembre 2014).

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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

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".

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 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 (Emilia Romagna);
- ✓ **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;
- ✓ **disciplinare**: documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP Salama da sugo 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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

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 Salama da sugo;
- ✓ **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 Salama da sugo;
- ✓ **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.
- ✓ **produttore:** soggetto identificato che conduce un impianto di lavorazione ed eventualmente di confezionamento del prodotto IGP ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto “Salama da sugo” IGP prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori (genericamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto che si vuole identificare come IGP.

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

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la IGP, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno, attraverso il modulo “Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della IGP Salama da Sugo” (modulo MDC3), 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 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. 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 (modulo MDC3), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo (moduli MDC3), 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

Prima dell'inizio delle operazioni di produzione 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.

L'iscrizione gli 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 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 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 dei produttori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo 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 e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate 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 lavorazione, stagionatura, condizionamento e confezionamento della "Salama da sugo" comprende il territorio amministrativo della provincia di Ferrara con esclusione dei comuni di Goro, Codigoro, Lagosanto e Comacchio.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

C. Descrizione del prodotto

C.1 La “Salama da sugo” è un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate ed insaccate nella vescica naturale del suino. Il prodotto, previo asciugamento e stagionatura, può essere commercializzato come prodotto crudo, o con successivo trattamento termico, come prodotto cotto.

Caratteristiche fisiche (prodotto crudo)

Peso: compreso tra 700 e 1440 grammi al termine del periodo di stagionatura.

Forma: sferica, cosiddetta a “melone”, legata tramite spago in 6/8 spicchi con strozzatura mediana al centro.

Superficie esterna: irregolare, eventualmente ricoperta da tracce di muffe che si producono naturalmente durante la fase di stagionatura.

Consistenza: soda e compatta.

Caratteristiche chimiche (prodotto crudo)

Acqua: max 30%.

Grassi: 50%, +/- 5.

Proteine: 20%, +/- 5.

Rapporto collagene/proteine: 10 g/100 g, +/- 3.

Caratteristiche organolettiche (prodotto cotto)

Colore: bruno scuro.

Profumo: intenso, fortemente aromatico.

Sapore: sapido, pieno, con residui aromatici che persistono anche dopo il pasto.

Consistenza: morbida e granulosa.

D. Metodo di ottenimento

Allevamento e macellazione dei suini

D.1 La materia prima destinata alla produzione della “Salama da sugo” deve provenire da suini, la cui età di macellazione deve essere superiore ai 9 mesi e il peso non inferiore a 160 kg, +/- 10% (peso vivo).

D.2 Tra la macellazione dei suini e la lavorazione della carne deve intercorrere un intervallo minimo di 24 ore e massimo 96 ore.

Materia prima ed ingredienti

D.3 La “Salama da sugo” è costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, e nelle percentuali indicate:

goletta: 25%, +/- 15.

capocollo: 25%, +/- 15.

pancetta: 25%, +/- 15.

spalla: 20%, +/- 15.

lingua: 3%, +/- 2.

fegato: 2%, +/- 1.

D.4 Un taglio di carne facoltativamente ammesso è:

trito di spalla (detto anche trito di lardo o trito bianco): 25%, +/- 15.

D.5 Non è consentito l'uso di tagli di carne non precedentemente indicati

D.6 Gli ingredienti per kg di carne sono:

vino rosso: 15 cl, +/- 5 cl;

pepe nero spezzato e/o macinato: 2,5 g, +/- 0,50 g;

sale marino grosso: 26 g, +/- 4 g.

Possono essere impiegati i seguenti vini: Fontana, Merlot del Bosco Eliceo, Sangiovese di Romagna, Lambrusco, Refosco. L'invecchiamento non deve essere superiore ai 18 mesi.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

D.7 Eventuali ingredienti facoltativi sono:

spezie: cannella, noce moscata e chiodi di garofano impiegati insieme o singolarmente in quantità pari a 0,75 g per kg di carne, +/- 0,50g;

brandy, grappa o rhum: impiegati singolarmente come parziali sostituti del vino rosso, in quantità fino ad 1 cl per kg di carne;

conservanti a norma di legge.

Tecniche di lavorazione

D.8 Rifilatura ed impastatura

I tagli sono lavorati manualmente con l'ausilio di un coltello, per consentire un'accurata rifilatura della carne e la completa asportazione delle parti tendinose esterne. Il fegato viene sottoposto a macinatura con tritacarne avente piastre con fori di 3-4 mm di diametro. I vari componenti carnei addizionati agli ingredienti sono macinati nel tritacarne avente stampi di 6-8 mm di diametro. La lingua può essere macinata in questa fase, oppure tagliata a cubetti e lasciata macerare per massimo 24 ore nel vino rosso ed aggiunta al termine della lavorazione dell'impasto. Prima di passare alla fase successiva l'impasto finale viene testato manualmente e dovrà risultare omogeneo, asciutto e non untuoso, mentre il vino completamente assorbito. Segue un periodo di riposo di almeno 2 ore sino ad un massimo di 120 ore.

D.9 Insaccatura e legatura

La vescica del suino viene ripulita e conservata sotto sale per minimo 2 mesi e massimo 1 anno. Successivamente viene dissalata con acqua ed aceto ed insaccata con una dose di macinato del peso variabile tra i 1200 e i 2000 grammi. Le operazioni di insaccatura sono effettuate manualmente per garantire l'integrità della vescica poichè eventuali fori o danneggiamenti della membrana esterna possono compromettere la riuscita del prodotto. Seguono le operazioni di legatura tramite l'impiego di spago e/o anello elastico: anche queste operazioni vengono effettuate a mano per conferire al prodotto la tradizionale forma "a melone" a 6/8 spicchi con strozzatura mediana. Bisogna avere cura di non forare la vescica lungo tutto il processo produttivo.

D.10 Asciugatura

La "Salama da sugo" viene posta in appositi locali a temperatura compresa tra 15-20°C, in condizioni di umidità relativa tra il 50-90% per un periodo non superiore a 5 giorni. Il termine del periodo di asciugatura viene stabilito valutando la superficie del prodotto che dovrà risultare asciutta al tatto.

D.11 Stagionatura

La stagionatura della "Salama da sugo" ha la durata minima di 6 mesi, che può essere ridotta a 4 mesi solo nel caso di salama da sugo cotta, purchè all'insacco non superi il peso di 1500 g. I locali devono assicurare una adeguata ventilazione ed il ricambio dell'aria, oltre che mantenere inalterate le seguenti condizioni: temperatura tra 6-18°C, umidità relativa tra 50-90%.

D.12 Eventuale trattamento termico: "Salama da sugo" cotta

Terminato il periodo di stagionatura la "Salama da sugo" può essere immessa al consumo nella versione cotta. In questo caso viene sottoposta a lavaggio con acqua calda alla temperatura compresa tra 35°C e 45°C, per eliminare le tracce di muffa superficiali che si formano naturalmente durante la stagionatura. Il prodotto viene quindi confezionato con o senza vescica, intero oppure in spicchi di peso variabile, in un primo involucro flessibile resistente alle temperature di sterilizzazione, e sigillato così da contenere il liquido che fuoriesce dal prodotto durante la cottura. Segue il trattamento termico in autoclave alla temperatura di esercizio tra 115 e 121°C.

E. Confezionamento ed etichettatura

E.1 Le modalità di confezionamento del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono per il prodotto crudo un cartellino informativo posto sul prodotto; per il prodotto cotto una confezione di cartone avvolgente il precedente incarto impiegato durante il trattamento termico.

Entrambe le confezioni recano obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre al 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, le seguenti indicazioni:

- "Salama da sugo" intraducibile, seguita, per esteso o in abbreviazione (IGP), dalla dicitura traducibile "Indicazione Geografica Protetta";

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il simbolo grafico della denominazione come di seguito specificato.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare.

E.2 Il logo del prodotto consiste, come figura sotto riportata, in una immagine di formato rettangolare orientata in senso orizzontale nel cui centro compare la stilizzazione del prodotto. L'immagine è inclusa in una cornice riportante la scritta "SALAMA DA SUGO" con il testo composto in carattere tipografico Arial Regular maiuscolo.

I riferimenti colorimetrici sono i seguenti:

- fondo rettangolare: color nocciola chiarissimo in tonalità pastello (Cyan 3,98% - Magenta 5,31% - Giallo 6,64% - Nero 0%);
- immagine del prodotto stilizzato: rappresenta una tipica Salama da sugo. Il corpo del prodotto è suddiviso in tre zone di colore. Parte sul lato sinistro, color marrone chiaro con intonazione grigiastra (Cyan 10% - Magenta 25% - Giallo 25% - Nero 20%). Parte centrale e occhio della corda, color marrone terra d'ombra (Cyan 20% - Magenta 45% - Giallo 45% - Nero 25%) - Parte sul lato destro, color marrone terra di Siena (Cyan 20% - Magenta 55% - Giallo 60% - Nero 25%);
- scritte: carattere Arial Regular in Nero 100%;
- lettera "S" di SALAMA nelle scritte orizzontali: color marrone terra di Siena (Cyan 20% - Magenta 55% - Giallo 60% - Nero 25%).

Il logotipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

Il limite massimo di riduzione del logo della denominazione è cm 2 di base.



E.3. 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).

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, 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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
produttore	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	annuale	metodo di ottenimento, rintracciabilità
prodotto finito	documentale	100% partite	mensile	rintracciabilità prodotto IGP
	controllo prodotto	100% produttori	secondo le frequenze stabilite nella tabella A	caratteristiche chimico fisiche e sensoriali prescritte

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

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

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

- ✓ documenti di trasporto (DDT) e relativi allegati che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di tagli di carne (es. dal macello al produttore) e del prodotto finito (es. tra i produttori in caso di movimentazione di prodotto crudo o cotto), 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 e di verificarne la conformità.

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 (DDT) devono chiaramente indicare, oltre al mittente e destinatario, per ogni partita di tagli di carne:

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

Per le partite di salama cruda e/o cotta movimentate successivamente (es. tra produttori in caso di acquisto di prodotto finito o di prodotto atto a subire trattamento termico):

- peso della partita;
- tipologia prodotto (crudo o cotto);

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

- n. identificativo lotto;
- periodo di stagionatura (*limitatamente alla movimentazione di salama da sugo cruda dovrà essere indicato il periodo di stagionatura già effettuato espresso in mesi*);
- dicitura “Salama da Sugo IGP” o “Salama da sugo da destinare alla IGP” (o diciture similari) a seconda dei casi .

Allegati

Al fine di valutare la conformità dei suini ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (p.to D.1 DC) i DDT provenienti dai macelli dovranno essere accompagnati da una dichiarazione di conformità della partita, sottoscritta dal veterinario competente e/o dal responsabile del macello/macellazione, in merito all'età dei suini, al peso ed alla data di macellazione.

6.5 Prescrizioni accessorie

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 IGP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare la Salama da sugo 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 devono 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 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. In relazione alle prescrizioni relative all'intervallo intercorrente tra la macellazione e la lavorazione si intenderanno idonee le operazioni effettuate a partire dal primo fino al quarto giorno successivo alla data di macellazione. E' cura di ogni produttore, all'atto dell'accettazione delle materie prime/ingredienti o di salama da sugo cruda e/o o cotta proveniente da altri produttori, accertarsi dell'idoneità degli stessi. E' cura dei produttori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) la rendicontazione specificando i quantitativi di salama prodotta ed eventualmente approvvigionata/movimentata ed i quantitativi commercializzati come IGP suddivisi per tipologia (cruda e cotta).

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 (prove sul prodotto finito)

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l'autorizzazione sulle partite di salama da sugo si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) L'operatore che intende produrre "Salama da sugo" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 “Richiesta verifica IGP Salama da sugo”, i quantitativi (stima) di prodotto crudo e/o cotto che intende realizzare nell'arco della campagna (anno solare). Tale comunicazione deve pervenire con congruo anticipo rispetto all'ultimazione delle fasi di stagionatura dei primi lotti 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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

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

Quantitativo di salama da sugo cruda prodotta per anno (kg)	Numero di prove chimico fisiche sul prodotto
da 1 a 5.000	1
da 5.001 a 10.000	2
oltre 10.000	3
Quantitativo di salama da sugo cotta prodotta per anno (kg)	Numero di prove sensoriali sul prodotto
da 1 a 5.000	1
da 5.001 a 10.000	2
oltre 10.000	3

- 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 dopo aver valutato visivamente l'omogeneità del lotto seleziona casualmente dalla cella di stagionatura/stoccaggio 3 unità per tipologia di prodotto (crudo e/o cotto) di cui una rimarrà in consegna al detentore del prodotto, una sarà inoltrata al laboratorio per l'effettuazione delle prove chimico fisiche e sensoriali ed una sarà conservata al laboratorio per conto di Agroqualità come contro campione per l'eventuale ripetizione degli esami.
- f) Il tecnico incaricato da Agroqualità, 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.
- g) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di prelievo ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove chimico fisiche e sensoriali l'autorizzazione come IGP Salama da Sugo. Solo per la prima verifica lotti del primo anno di adesione la commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche per il prodotto crudo e sensoriali per il prodotto cotto ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione da Agroqualità. Se dai rapporti di prova dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere alla commercializzazione del prodotto come IGP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. In tal caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to b) al p.to g).
- h) 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 commercio prodotto IGP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte di Agroqualità.
- i) Per le successive campagne di produzione il produttore che intende produrre e commercializzare Salama da sugo 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. Anche in tal caso il lotto oggetto di campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento della conformità.
- j) 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.

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 Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

6.8 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 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. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità.

Per poter riprendere la commercializzazione e/o la movimentazione del prodotto come IGP deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad g).

6.9 Autocontrollo

I produttori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento. E' loro responsabilità, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche (peso) e sensoriali (forma, superficie esterna, consistenza, colore e sapore) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 10 % dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Salama da sugo. Inoltre, gli operatori sono tenuti ad accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche chimiche (acqua, grassi, proteine, rapporto collagene/proteine) sul prodotto crudo, secondo le frequenze stabilite nella tabella B. 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).

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

Quantitativo di salama da sugo cruda prodotta per anno (kg)	Numero di prove chimiche sul prodotto
da 1 a 2.000	1
da 2.001 a 5.000	2
da 5.001 a 10.000	3
oltre 10.000	4

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 "Salama da sugo", 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 "Salama da sugo" rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da Sugo	DC Salama da Sugo Rev.00 del 05/11/2014
--------------------	--	---

- 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 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 "Salama da sugo";

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 "Salama da sugo";

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

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 “Salama da sugo”	DC Salama da sugo Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

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
MCD3 salama da sugo Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare	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
MDC7 “Richiesta verifica IGP Salama da sugo”	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.

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 Salma da sugo 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 t.	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 Salama da sugo 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.