

**Piano dei Controlli della
Denominazione di Origine Protetta**

“Prosciutto di Parma”

DPC061

Indice

Indice.....	2
1 - Premessa.....	4
2 - Scopo e campo di applicazione	4
3 - Documenti di riferimento	4
4 - Definizioni e abbreviazioni	7
5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione	12
5.1 - Presentazione della richiesta di riconoscimento.....	12
5.2 – Procedura di riconoscimento	12
5.2.1 - Validità del riconoscimento	15
5.2.2 - Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	15
5.2.3 - Subentro al Riconoscimento	15
5.3 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi anagrafici	15
5.3.1 - Procedura di recesso volontario.....	15
5.3.2 - Procedura per la gestione di posizioni non più attive	16
6 - Adempimenti generali osservati dagli operatori	16
7 - Requisiti di conformità osservati dagli operatori.....	18
7.1 - Adempimenti dell'Allevamento.....	18
7.1.1 - Genetica.....	18
7.1.2 - Tatuaggio di origine.....	19
7.1.3 - Alimentazione	20
7.1.4 - Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT).....	21
7.1.5 - Invio dei suini alla macellazione (AM)	21
7.1.6 - Allevamenti con attività promiscua	22
7.2 - Adempimenti del Macello	22
7.3 – Adempimenti del Laboratorio di Sezionamento	24
7.4 – Adempimenti del Prosciuttificio	25
7.5 – Adempimenti dello Stagionatore	27
7.6 – Adempimenti del Laboratorio di Disossatura	28
7.7 – Adempimenti del Laboratorio di Affettamento	29
7.7.1 – Analisi in autocontrollo per le mattonelle destinate a Prosciutto di Parma preaffettato “classico” con conservazione tra 0 e 25 °C.....	30
8 – Controlli di CSQA presso gli operatori.....	30
8.1 - Controlli di CSQA presso l'Allevamento	32
8.1.1 - Controlli sull'alimentazione somministrata	32
8.1.2 - Controlli sugli Allevamenti con produzione promiscua	32
8.1.3 - Controlli sulla genetica	33
8.1.4 - Controlli sulla movimentazione dei suini	34
8.1.5 - Controlli delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine	34
8.1.6 - Controlli sugli AT	35
8.1.7 - Controlli sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i cicli chiusi).....	35
8.1.8 - Controlli di consegne promiscue	36
8.2 - Controlli di CSQA presso il Macello.....	36
8.2.1 - Controlli degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	36

8.2.2 - Controlli sulle registrazioni sul RIFT.....	37
8.2.3 - Controlli sulla genetica.....	37
8.3 - Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Sezionamento.....	37
8.3.1 - Controllo sulle cosce fresche (a carico dei Laboratori di Sezionamento) in LS o in Prosciuttificio.....	38
8.3.2 - Controlli (a carico degli Allevamenti di Provenienza) dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce ..	39
8.4 - Controlli di CSQA presso il Prosciuttificio.....	39
8.4.1 - Controllo del processo produttivo.....	39
8.4.2 - Controlli partita successivamente alla “fase fredda”.....	39
8.4.3 - Controlli sulle cosce in trasferimento.....	40
8.5 - Controlli di CSQA presso lo Stagionatore.....	40
8.6 - Controlli di CSQA a Prosciuttifici e Stagionatori.....	41
8.6.1 - Controlli fisici ed organolettici.....	41
8.6.2 - Caratteristiche chimiche.....	42
8.7 – Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Disossatura.....	44
8.7.1 – Controlli sui Laboratori di Disossatura che preservano la Corona Ducale e il Timbro identificativo a fuoco.....	44
8.7.2 – Controlli sui Laboratori di Disossatura che eliminano completamente la cotenna.....	44
8.7.3 – Gestione prosciutti scartati/inidonei.....	45
8.8 – Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Affettamento.....	45
8.8.1 - Pianificazione dei turni notturni di verifica dell’attività di affettamento.....	46
8.8.2 - Verifiche analitiche Laboratori di Affettamento.....	46
9 - Impiego di dispositivi identificativi validati dall’OdC.....	47
10 - Sicurezza.....	48
11 - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni.....	48
11.1 - Marchiatura a fuoco.....	48
11.1.1 - Rispetto alla apposizione del marchio di conformità (contrassegno della DOP).....	48
11.1.2 - Marchiatura presso i Prosciuttifici e/o gli Stagionatori.....	48
11.1.3 - Sezionamento in tranci.....	50
12 - Gestione delle non conformità.....	50
12.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	50
12.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	50
12.2.1 - Gestione di esiti analitici non conformi.....	51
13 - Reclami e Ricorsi.....	51
13.1 - Reclami.....	51
13.2 - Ricorsi.....	52
14 - Attività di affiancamento degli ispettori CSQA da parte dell’ente di accreditamento e/o delle autorità competenti.....	52
15 - Riservatezza.....	52
16 - Pubblicità.....	52
17 - Requisiti di Conformità.....	52
18 - Elenco degli allegati.....	53

1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni S.r.l. (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione di origine protetta Prosciutto di Parma ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'Art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento - DPC 061 - come guida per lo svolgimento delle attività in autocontrollo e dei controlli di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il MASAF e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione europea descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della DOP Prosciutto di Parma.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico degli operatori interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto. Il Disciplinare è disponibile sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo degli operatori della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

Pertanto, gli operatori della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

Gli operatori riconosciuti devono assoggettarsi all'attività di controllo svolta da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli, DPC061, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Denominazione di Origine Protetta "Prosciutto di Parma" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli operatori della filiera che intendono avvalersi di tale denominazione.

Tali operatori sono costituiti dagli allevamenti, da Macelli, da Laboratori di Sezionamento, dai Prosciuttifici, dagli Stagionatori, dai Laboratori di Disossatura e dagli Laboratori di Affettamento.

CSQA si avvale di sistemi informatici interoperabili con gli altri OdC operanti nella filiera delle carni trasformate che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

3 - Documenti di riferimento

- **Regolamento (CEE) n. 3220/1984** del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- **Regolamento (CE) n. 1107/1996** della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Parma", ai sensi dell'articolo 17 del Regolamento (CEE) n. 2081/92;
- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell'8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia;
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene

dei prodotti alimentari;

- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 (e s.m.i.) recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- **Regolamento (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime;
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Intesa di filiera per il settore suinicolo Mantova 8 luglio 2013;**
- **Manuale “Procedure operative e controllo dell’attività di classificazione carcasse suine”** validato dal gruppo di lavoro costituito ai sensi dell’articolo 19 del DM 8 maggio 2009 presso la Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato;
- **D.M. del 24 ottobre 2018 su G.U. n. 298 del 24 dicembre 2018:** norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine, la rilevazione dei prezzi e la commercializzazione delle carni di bovini di età inferiore a 12 mesi;
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE n. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 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 supplementari;
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Regolamento (UE) 1012/2016** dell’8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all’ingresso nell’Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale;
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- **Regolamento Delegato (UE) 2017/1182** della Commissione del 20 aprile 2017 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi;
- **Legge 13 febbraio 1990, n. 20** “Tutela della denominazione di origine e tipica del Prosciutto di Parma” e successive modificazioni ed integrazioni;
- **Legge 15 gennaio 1991, n. 30** “Disciplina della riproduzione animale”;
- **D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992:** Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni;
- **Decreto Ministero dell’Industria del Commercio e dell’Artigianato del 23 agosto 1994** relativo all’approvazione dei simboli per la marchiatura del prosciutto di Parma;
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all’articolo 53;

- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'Art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Decreto MIPAAF del 26 aprile 2002** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi;
- **D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- **D. Lgs. 19 novembre 2004, n. 297:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari";
- **D. Lgs. del 8 febbraio 2006, n. 114:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare";
- **Legge 27 dicembre 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. 2023/461** del 6 marzo 2023, con il quale è stata approvata la modifica non minore del Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP, ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012;
- **Disciplinare di produzione** della denominazione d'origine protetta "Prosciutto di Parma" (provvedimento MASAF del 27 aprile 2023, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 106 del 8 maggio 2023) e s.m.i.;
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche;
- **Decreto MIPAAF dell'8 maggio 2009,** relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine;
- **Regolamento (CE) n. 767/2009** del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009 (e s. m. i.) sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/71/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione (GU L 229 del 1° settembre 2009)
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27,** recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine;
- **D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010:** Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini;
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf";
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazioni delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo;
- **Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014** (prot. 0005105): criteri di accettabilità delle carcasse suine destinate alle produzioni DOP;
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo;

- **D. Lgs. n. 52 del 11 maggio 2018** “Disciplina della riproduzione animale”;
- **Decreto Mipaaf del 5 dicembre 2019 (prot. 0012390)**: pubblicato su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 modalità per l’ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP;
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”;
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto;
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021 (prot. 0268840)**: pubblicato su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP;
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 18 ottobre 2021 (prot. 0539187)**: metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni IG;
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 16 dicembre 2021 (prot. 0663094)**: controlli analitici sulle produzioni IG;
- **Nota MIPAAF del 17 febbraio 2022 (prot. 0075809)**: aggiornamento linee guida filiera suinicola;
- **Nota Masaf (dipartimento ICQRF) del 20 marzo 2023 (prot. 0166361)**: etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero;

4 - Definizioni e abbreviazioni

AA. CC.: Autorità Competenti;

Allevamento: operatore che svolge l’attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini in conformità alle prescrizioni del disciplinare;

Allevamento a Ciclo Chiuso: allevamento in cui i suini nascono e vengono allevati nelle successive fasi di accrescimento ed ingrasso fino all’invio alla macellazione; gli Allevamenti a Ciclo Chiuso sono sia allevamenti di Origine sia allevamenti di Provenienza;

Allevamento di Origine (Scrofaia): Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine;

Allevamento di Provenienza: Allevamento che conclude l’attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l’invio alla macellazione;

Allevamento Intermedio: Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini;

Allevamento Promiscuo: Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla DOP e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine;

Anno: anno civile (periodo di 12 mesi compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre);

Attestato di Trasferimento (AT): dichiarazione con la quale l’Allevamento attesta il numero di suini che trasferisce ad altro Allevamento e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Attestato per la Macellazione (AM): dichiarazione con la quale l’Allevamento di Provenienza attesta il numero di suini che invia alla macellazione e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Attività preliminari all’affettamento: sono considerate attività preliminari in capo ai Laboratori di affettamento anche quelle effettuate presso altri soggetti della filiera (selezione, identificazione e preparazione dei prosciutti idonei all’affettamento/preconfezionamento);

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli operatori della filiera della DOP Prosciutto di Parma, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

Autorità di vigilanza: MASAF, Regione Emilia-Romagna territorialmente interessata;

BDN: Banca Dati Nazionale dell’Anagrafe Zootecnica; prevede tracciabilità e rintracciabilità dei suini;

BDV: Banca Dati di Vigilanza; sistema informativo che raccoglie le informazioni relative:

- all'attività di controllo svolta dagli Organismi di Controllo a carico dei soggetti che operano nell'ambito delle produzioni tutelate;
- all'attività di vigilanza da parte delle Autorità Competenti

CEC: Comitato Esecutivo di Certificazione;

Certificato di Conformità: attestazione con la quale CSQA attesta che la produzione del "Prosciutto di Parma" è conforme a quanto prescritto dal relativo Disciplinare e Piano di Controllo approvati dalle Autorità Competenti;

Classificazione delle Carcasse: l'attività di classificazione delle carcasse deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e unionale. Possono essere destinate alla DOP solo carcasse marcate con un esito di classificazione conforme a quanto indicato all'Art. 5.1 del Disciplinare (HU-HR-HO) oppure a quanto specificato nella Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014 (con la lettera H seguita da un numero a tre cifre compreso, nel rispetto dei criteri di accettazione, fra 384 e 566);

Consorzio di Tutela incaricato: "Consorzio del Prosciutto di Parma" incaricato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14;

Codice Identificativo dell'allevamento: il codice di identificazione è costituito dalla sigla Provincia in cui è situato l'allevamento di origine, da una lettera alfabetica variabile che indica il mese di nascita dell'animale e dal codice numerico o alfanumerico di identificazione dell'allevamento. Il codice è diverso per ogni insediamento produttivo, anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (CUAA/P. IVA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL).

Controllo: attività con cui CSQA accerta, in applicazione del Piano dei Controlli, il rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare; si distingue in:

- **Controllo ispettivo:** verifica effettuata da un incaricato di CSQA presso un Operatore;
- **Controllo documentale:** verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, svolto anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso gli Operatori inseriti nel Sistema dei controlli;
- **Controllo analitico:** analisi chimico-fisica o genetica di un campione prelevato;

Controllo Ordinario: controllo di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC e con la frequenza annuale ivi prescritta; tale controllo deve essere eseguito senza preavviso, fatti salvi i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017;

Controllo supplementare: controllo eseguito, per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o ad altri ulteriori modifiche così come definite al paragrafo 5.2.2 o quando previsto dallo Schema dei controlli. Il controllo supplementare può essere effettuato oltre che per approfondimenti/verifiche in seguito al riscontro di anomalie anche per fugare eventuali dubbi emersi dal controllo dei dati registrati sul RIFT e/o dalla documentazione di accompagnamento delle merci e/o dai rapporti di verifica e/o da segnalazioni di terzi. Per l'esecuzione dei controlli supplementari sono previsti specifici costi a carico dell'Operatore, in aggiunta a quelli ordinari, definiti nel Tariffario;

DDT: Documento di Trasporto o documento equivalente;

DO: Documento di Omologazione con il quale il Prosciuttificio attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali appone il Sigillo di idoneità prosciutto;

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione "Prosciutto di Parma" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto;

DM: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della DOP;

DOP: Denominazione di Origine Protetta;

DPNF: Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata: documento con cui, relativamente ad ogni DS ricevuta, il Laboratorio di Sezionamento “esterno” o il Prosciuttificio attesta la materia prima (carcasse/mezzene/cosce per il Laboratorio di Sezionamento e cosce per il Prosciuttificio) che non ha avviato alla DOP (resa al fornitore e/o trattenuta non a fini DOP)

DS: Dichiarazione Specifica documento con il quale Laboratorio di Sezionamento (interno o esterno al macello) attesta, all’atto del trasferimento, che le carcasse/mezzene/cosce fresche consegnate ad un altro Laboratorio di Sezionamento o le cosce fresche consegnate al Prosciuttificio, sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Espertizzazione: attività di accertamento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto finito (prosciutto) effettuata da personale tecnico CSQA attraverso valutazione visiva e olfattiva (puntatura) finalizzata alla apposizione della Corona Ducale;

Giorni lavorativi: tutti i giorni dell’anno ad esclusione dei sabati, delle domeniche e dei giorni di festività nazionale;

Laboratorio di Affettamento: operatore riconosciuto che svolge attività di affettamento di prosciutti marchiati DOP, il Laboratorio di Affettamento può svolgere anche attività di disossatura presso il medesimo sito;

Laboratorio di Disossatura: operatore riconosciuto che svolge attività di disossatura di prosciutti marchiati DOP finalizzata alle successive operazioni di affettamento;

Laboratorio di Sezionamento: operatore riconosciuto che svolge attività di sezionamento delle mezzene suine per l’ottenimento di parti anatomiche;

Lettera-Mese: lettera che identifica il mese di nascita del suino;

LGI: Libro Genealogico Italiano;

Lotto: “Il lotto è determinato dall’operatore è apposto sotto la propria responsabilità”. Nel piano dei controlli nel rispetto della definizione citata, il lotto può essere distinto in base alla fase di processo specifica:

- Lotto di macellazione: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad una singola AM;
- Lotto di cosce fresche: insieme di cosce fresche fornite da un Laboratorio di Sezionamento ad un Prosciuttificio con una o più DS;
- Lotto di lavorazione di cosce: insieme di cosce in trasformazione in Prosciuttificio nello stesso momento;
- Lotto mensile di prosciutti: insieme di prosciutti prodotti da un Prosciuttificio nell’arco temporale di un mese;
- Lotto di affettamento: insieme di confezioni di prosciutto affettato ottenute in una giornata dallo stabilimento di affettamento;

LS: Laboratorio di sezionamento: Operatore che conduce l’attività di sezionamento di carcasse/mezzene suine e/o di rifilatura delle cosce suine. Qualora Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni di materia prima proveniente dalla macellazione di suini operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo opera come **LS “interno”**, qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da altro sito produttivo opera come **LS “esterno”**. Pertanto, un LS quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come “LS esterno”, mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come “LS interno” o come “LS esterno” a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo. Quando un LS opera come “esterno” appone sulle cosce il TIS in aggiunta al TIM precedentemente apposto; nel caso in cui un sezionatore operi come LS “interno” sulle cosce deve essere apposto il TIM (dal Macello o dal relativo LS), ma non il TIS

Macello: operatore riconosciuto che svolge attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare;

Marchio di conformità/contrassegno di conformità: contrassegno "Corona Ducale" a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare;

Mattonella: risultato di disossatura di un Prosciutto di Parma DOP destinato ad affettatura;

MCR: Misura di Controllo Rinforzato attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC, costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione del numero dei controlli e dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal tariffario. Tale misura si applica anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno;

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli;

Non conformità gravi (NCG): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli, che pregiudicano tracciabilità e/o la conformità del prodotto;

Non conformità lievi (NCL): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli, che, tranne i casi definiti dallo schema dei controlli per cui è prevista una soglia di accettabilità, non pregiudicano tracciabilità e la conformità prodotto;

Numero di identificazione del produttore/Codice identificativo: il codice univoco che identifica l'operatore presso il quale è avvenuta la marchiatura con la Corona Ducale;

OdC: Organismo di Controllo;

Operatore: soggetto inserito nel circuito tutelato della DOP per le specifiche attività svolte;

Partita: un insieme di unità di prodotto che rappresenta un sottoinsieme del lotto;

PDC: Piano dei Controlli;

Peso della carcassa: peso determinato ai fini della classificazione (espresso con due decimali) così come definito da Decisione 2001/468/CE e recepito nel documento "Intesa di Filiera per il settore suinicolo" del 8 luglio 2013;

Portale ParmaDOP: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Prosciuttifici, dai Magazzini di Stagionatura, dai Disossatori e dai Laboratori di Affettamento e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso;

Presentazione della carcassa: così come definito da "Intesa di filiera settore suinicolo" (Mantova, 8luglio 2013);

Prosciuttificio: operatore riconosciuto che svolge attività di trasformazione delle cosce fresche di suino a Prosciutto di Parma DOP;

Punzoni: piastre in dotazione alla Scrofaia per l'apposizione del tatuaggio di origine; i punzoni sono costituiti da un sistema ad aghi multipli a piastra unica (non cioè a composizione variabile) e vengono utilizzati dalla Scrofaia per apporre sulle cosce dei suinetti il tatuaggio di origine. I punzoni sono distribuiti dagli Organismi di Controllo autorizzati;

Reclamo: comunicazione con la quale l'operatore manifesta a CSQA insoddisfazione in merito al servizio fornito;

Richiedente: operatore che richiede a CSQA l'inserimento nel circuito della DOP;

Riconoscimento: provvedimento con il quale CSQA inserisce un Operatore nel circuito DOP;

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede al Comitato di Appello la revisione di un provvedimento emesso da CSQA;

RIFT: Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento ai fini dell'identificazione e tracciabilità della materia prima;

Rintracciabilità: processo che attraverso la tracciabilità aziendale permette di ricostruire il processo di produzione di un prodotto;

RM: Rendiconto Macellazione che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con la relativa AM;

Scrofa: suino femmina che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione;

Scrofaia: Allevamento che svolge l'attività di riproduzione dei suini, nel caso di scrofaie a ciclo chiuso possono inviare alla macellazione;

Sigillo di omologazione (figura 2): elemento metallico identificativo e qualificativo del prodotto tutelato in tutta la fase di lavorazione della coscia apposta dal Prosciuttificio, prima della fase di salagione, sulle cosce valutate idonee alla DOP nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Art. 5.4 del Disciplinare. In sostituzione o in associazione del succitato sigillo, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma;

Stagionatore: operatore riconosciuto che svolge esclusivamente attività di stagionatura di prosciutti; l'operatore può anche fornire il servizio di stagionatura per conto dei Prosciuttifici che mantengono la proprietà dei prosciutti in stagionatura;

Stato di taratura: Condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza;

Suini Tatuati: suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata;

Tatuaggio di Origine: così come previsto dall'Art. 5.2 del Disciplinare il tatuaggio è costituito dalla sigla della Provincia in cui è situato l'allevamento di origine, da una lettera che indica il mese di nascita dell'animale e dal codice numerico o alfanumerico di identificazione dell'allevamento di origine. Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. In sostituzione o in associazione del succitato tatuaggio di origine, possono essere utilizzati dispositivi alternativi di identificazione parimenti indelebili ed inamovibili, che assicurino e garantiscano la tracciabilità e la rintracciabilità del Prosciutto di Parma;

Timbro Indelebile (TIM): Timbro Indelebile che deve essere applicato sulle cosce destinate a Prosciutto di Parma; il timbro è descritto dall'Art. 5.3.b) del Disciplinare; Il TIM deve essere apposto a fuoco o riscaldato elettricamente. In alternativa o in aggiunta al TIM è consentito l'uso di un dispositivo identificativo validato dall'OdC che garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;

Timbro Identificativo (Figura 1): il timbro è composto dalla parola CSQA, nella riga sotto stante è presente un carattere o un simbolo (Ω , Δ , R, L, etc.) e sotto ancora un numero ad 1 o 2 cifre. Il timbro può essere:

- a fuoco. CSQA lo appone sulla cotenna dei prosciutti ritenuti idonei destinati ad affettamento;
- a inchiostro. CSQA lo appone sulle mattonelle, idonee all'affettamento, a cui è stata completamente tolta la cotenna e conseguentemente prive del marchio distintivo della DOP prima dell'invio all'affettamento;

TIS (figura 2): Timbro Indelebile del LS "esterno"; deve essere apposto a fuoco o riscaldato elettricamente ed è composto dalla sigla fissa SEZ e, nella riga sottostante, da un codice alfanumerico costituito dalla lettera Y seguita da due o tre cifre, tale codice identifica univocamente il Laboratorio di Sezionamento "esterno". In alternativa o in aggiunta al TIS è consentito l'uso di altro dispositivo identificativo validato dall'OdC che garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;

Tracciabilità: processo volto a tenere traccia di tutti gli elementi in ingresso che vanno a creare, modificare o trasformare un prodotto, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione;

Turno notturno: attività di verifica in affettato che va dalle ore 22:00 alle 6:00 del mattino del giorno successivo

Verro: suino di sesso maschile che ha raggiunto la pubertà utilizzato per la riproduzione;

Verro ruffiano: suino di sesso maschile che ha raggiunto la pubertà utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore ma non per la riproduzione (c.d. “copertura”).

VIS: singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell’Operatore; qualora possibile queste potranno essere svolte nell’ambito della stessa visita.

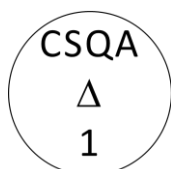


Figura 1 trasposizione grafica del Timbro Identificativo a fuoco/inchiostro



Figura 2 Timbro Indelebile del LS “esterno”

5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione

Gli operatori interessati nella filiera della DOP Prosciutto di Parma sono gli Allevamenti, i Macelli, i Laboratori di Sezionamento, gli Stagionatori, i Prosciuttifici, i Laboratori di Disossatura e i Laboratori di Affettamento.

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione della DOP Prosciutto di Parma devono essere ubicati nel territorio delimitato dal Disciplinare e devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

5.1 - Presentazione della richiesta di riconoscimento

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del circuito della produzione tutelata della DOP o che, qualora sia già riconosciuto, intenda estendere il riconoscimento ad una nuova unità operativa o integrare una nuova attività presso il sito già riconosciuto, deve presentare la richiesta di riconoscimento in cui deve essere specificato che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze (rapporti economici compresi) sono comunque a carico del singolo Richiedente, inviandola all’indirizzo di posta elettronica parmadop@csqa.it compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1: per l’Allevamento, per la Scrofaia integrato dalla richiesta di assegnazione punzoni in Allegato n. 2;
- Allegato n. 3 per l’Operatore con ruolo di Macello e Laboratorio di Sezionamento;
- Allegato n. 4 per l’Operatore con ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento “esterno”;
- Allegato n. 5 per il Prosciuttificio;
- Allegato n. 6 per lo Stagionatore, il Disossatore e il Laboratorio di Affettamento.

Con l’atto della presentazione della richiesta il Richiedente accetta integralmente i contenuti del sistema dei controlli (PDC, sistema tariffario, schema e ogni altro documento utile) e si assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del riconoscimento e del successivo mantenimento dei requisiti.

Qualora il soggetto che richiede il riconoscimento in qualità di Allevamento o di Macello (e relativo Laboratorio di Sezionamento Interno) presenti con un’unica istanza di riconoscimento la richiesta di adesione oltre che alla DOP Prosciutto di Parma, anche ad altre IG, CSQA ricevuta l’istanza, inoltra la predetta richiesta a tutti gli OdC interessati.

5.2 – Procedura di riconoscimento

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) Verifica documentale:

CSQA, ricevuta la richiesta e la documentazione accessoria prevista, verifica entro dieci (10) giorni lavorativi:

- che l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come definito all'Art. 3 del Disciplinare;
- che la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione.

b) Verifica ispettiva iniziale:

CSQA, entro trenta (30) giorni lavorativi dal ricevimento di tutta la documentazione richiesta, conclusa positivamente la verifica documentale, effettua la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e quindi viene verificato:

- **Per gli Allevamenti:**
 - che, se presenti nelle "scrofaie" riproduttori suini e/o il materiale genetico, rispettino i requisiti genetici prescritti all'Art. 5.1 del Disciplinare;
 - che se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla DOP e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa a suini, alimentazione e eventuali dosi di seme utilizzate deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla DOP devono essere separati da quelli non destinati alla filiera tutelata; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della DOP la separazione fra filiera DOP e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;
- **per i Macelli e i Laboratori di Sezionamento:**
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per la macellazione dei suini, nel rispetto del benessere animale e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso con le singole partite di carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un Laboratorio di Sezionamento e/o con le partite di cosce in uscita destinate al distretto della DOP.
- **per i Prosciuttifici¹:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature e finestre idonee a garantire i requisiti prescritti all'Art. 5.4 del Disciplinare;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'adeguatezza e l'applicazione di un sistema di identificazione delle cosce fresche omologate (salate) e stagionate (marchiate), tale da assicurare la loro tracciabilità e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;
 - l'esistenza di altri locali indipendenti utilizzati per la stagionatura dei prosciutti.
- **per gli Stagionatori:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature e finestre idonee a garantire i requisiti disciplinati;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'esistenza di altri locali indipendenti utilizzati per la stagionatura dei prosciutti;
 - l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- **per i Laboratori di Disossatura:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature idonee a garantire i requisiti disciplinati;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- **per i Laboratori di Affettamento:**
 - la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di affettamento;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

¹ Nella denominazione Prosciutto di Parma DOP la totalità dei prosciuttifici svolge anche l'attività di stagionatura

- l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non adempia alle richieste di adeguamento entro trenta giorni (30) lavorativi, CSQA chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione.

c) Riconoscimento:

CSQA procede alla valutazione degli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del CEC di CSQA.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il CEC, acquisita la relativa documentazione, delibera entro quindici giorni lavorativi sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza da parte del Richiedente dei requisiti prescritti dal PDC e/o dal Disciplinare di Produzione.

CSQA, entro dieci giorni lavorativi dalla delibera del CEC, notifica al Richiedente l'esito della decisione. In caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti attribuendogli uno specifico codice di identificazione (Codice DOP). Il provvedimento è notificato all'Operatore tramite posta certificata (PEC) o raccomandata. Nel caso, invece, di valutazione negativa, CSQA notifica tramite posta certificata (PEC) o raccomandata al Richiedente il provvedimento di non inserimento.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione dell'Attestato di Trasferimento (AT). Alle Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da CSQA e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante;
- **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione dell'Attestato per la Macellazione (AM);
- **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per questi soggetti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
- **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM), e del Rendiconto Macellazione (RM), e si provvede a consegnare il Timbro Indelebile del Macello (TIM). Esigenze di assegnazione di ulteriori TIM devono essere segnalate per iscritto a CSQA.
Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dall'ASL);
- **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF); ai LS "esterni" si provvede anche a consegnare specifico TIS. Esigenze di assegnazione di ulteriori TIS devono essere segnalate per iscritto a CSQA. I TIS usurati e/o inutilizzabili devono essere restituiti all'OdC.
- **ai Prosciuttifici, agli Stagionatori, ai Laboratori di Disossatura e ai Laboratori di Affettamento** sono inviate le credenziali di accesso al Portale ParmaDOP per le registrazioni di propria competenza: la registrazione del Documento di Omologazione, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) e della segnalazione di trasferimento e della dichiarazione del Prosciuttificio. Ad ogni operatore viene attribuito un codice per ogni sede produttiva e per ogni

attività (es. un operatore riconosciuto per le attività di Prosciuttificio, Laboratorio di Disossatura e Laboratorio di Affettamento avrà tre codici differenti).

CSQA registra la consegna e la restituzione delle dotazioni assegnate al singolo Operatore e tiene un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti curando l'aggiornamento del fascicolo di ciascuno di essi, comprensivo dei provvedimenti per il trattamento delle non conformità, e della BDV.

5.2.1 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento dell'Operatore con il suo inserimento nell'elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti, fatti salvi i casi di recesso e cancellazione, opera in regime di continuità a quella dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della DOP Prosciutto di Parma.

La validità dei controlli e delle dichiarazioni di conformità è correlata all'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della DOP

5.2.2 - Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche

Ai fini del mantenimento del riconoscimento ai fini della DOP, l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque entro dieci giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica parmadop@csqa.it, tutte le modifiche sostanziali che incidono sullo stato di conformità del prodotto, sul processo produttivo e sulla tracciabilità delle produzioni, oltre a quelle che riguardano la titolarità degli obblighi e dei diritti (es.: variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, , dell'assetto strutturale e/o produttivo).

CSQA, entro dieci giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione entro 24 ore a CSQA mediante posta certificata (PEC) o raccomandata e sospendere immediatamente le attività ai fini della DOP.

5.2.3 - Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica, etc.), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito del solo controllo documentale, senza l'effettuazione della verifica iniziale, e della conseguente delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione. La pratica non verrà portata alla valutazione del CEC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente alla DOP, CSQA si riserva la facoltà di effettuare una visita ispettiva a riscontro della conformità aziendale. Nel caso di conferma della conformità aziendale a seguito di tale visita e nel caso in cui CSQA ritenga di avere sufficienti evidenze documentali a conferma della conformità dell'Operatore senza la necessità di una visita ispettiva, l'azienda può essere riconosciuta nel relativo elenco anagrafico previa valutazione finale della pratica da parte del CEC

5.3 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi anagrafici

5.3.1 - Procedura di recesso volontario

L'Operatore che intende recedere dalla DOP (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a CSQA da inviare all'indirizzo e-mail parmadop@csqa.it.

In caso di richiesta di recesso l'Operatore pagherà a CSQA le tariffe di sua competenza per l'anno in cui viene formalizzata la richiesta. L'Operatore che intende uscire dal sistema dei controlli deve restituire all'OdC tutte le dotazioni date in concessione al medesimo ai fini della DOP (es. punzoni, TIM, TIS). Qualora l'Operatore

non provveda alla restituzione delle dotazioni entro dieci giorni lavorativi dalla richiesta di recesso, CSQA invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito ulteriori dieci giorni lavorativi CSQA si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese, cancellandolo dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito della DOP.

Nel caso in cui l'Operatore abbia invece restituito le dotazioni nei tempi prescritti, CSQA, perfeziona tutte le procedure riferite alla richiesta di recesso, sottopone la richiesta al CEC che assumerà una corrispondente delibera. All'esito, CSQA emette il provvedimento di recesso, dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) all'Operatore interessato, e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti.

La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore che ha presentato la relativa richiesta. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli oneri connessi alla sua qualità di Operatore riconosciuto.

5.3.2 - Procedura per la gestione di posizioni non più attive

CSQA sottopone alla valutazione del CEC la revoca della posizione anagrafica dell'Operatore nei relativi elenchi, nei casi in cui:

- abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante verifica documentale circa la "cessazione camerale" e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini della DOP;
- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, l'insediamento è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato o l'Operatore sia dichiarato fallito;
- abbia sospeso l'attività ai fini della DOP per un periodo superiore ai dodici mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta. In tal caso, CSQA invia una nota all'Operatore interessato, informandolo che trascorsi trenta giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta a CSQA, la volontà di continuare la produzione ai fini della DOP, attiverà l'iter di cancellazione dell'Operatore dagli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti.

Qualora il soggetto, per il quale è stato attivato l'iter di cancellazione, abbia ricevuto in concessione dotazioni ai fini della DOP e questo non le abbia ancora restituite a CSQA, l'OdC invia un sollecito scritto per la restituzione di tali dotazioni. Trascorsi dal sollecito senza esito dieci giorni lavorativi CSQA si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese. Nel caso in cui non risulti possibile recuperare le dotazioni, CSQA segnala la circostanza alle Autorità Competenti e cancella, previa delibera del CEC, l'Operatore dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito della DOP. All'esito, CSQA emette il provvedimento di cancellazione, dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata all'Operatore interessato, e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico degli Operatori riconosciuti.

La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore che ha presentato la relativa richiesta. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli oneri connessi alla sua qualità di Operatore riconosciuto.

La cancellazione dagli elenchi anagrafici:

- vieta all'azienda di utilizzare ai fini della DOP suini vivi tatuati e/o macellati, cosce fresche e/o sigillate e/o in stagionatura, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;
- obbliga l'azienda a sospendere immediatamente l'utilizzo delle vesti grafiche, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Prosciutto di Parma;
- vieta all'azienda l'utilizzo dei marchi previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza;

In caso di cancellazione CSQA provvederà a richiedere al soggetto interessato il pagamento delle tariffe di sua competenza. Qualora l'Operatore "cancellato" intenda riprendere l'attività ai fini della DOP, deve dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

6 - Adempimenti generali osservati dagli operatori

I soggetti riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della DOP sono tenuti:

- a mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità; nel caso delle sopraggiunte modifiche specificate al paragrafo 5.2.2 gli Operatori devono comunicarle a CSQA nel rispetto delle modalità e delle tempistiche definite in tale paragrafo;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- ad eseguire le lavorazioni ai fini della DOP disgiuntamente da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante la separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- a adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata mediante la registrazione, la compilazione, la gestione e l'archiviazione della documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte di CSQA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di CSQA, senza o con preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico. Si riporta di seguito quanto definito all'Art. 3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004: "Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a impedire il prelievo di campioni ovvero a intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti da parte degli incaricati della struttura di controllo, di cui al comma 1 o degli agenti vigilatori del Consorzio di tutela di cui all'articolo 1, comma 1, lettera c), numero 1), è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria, previa verifica da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, di euro cinquecentosedici";
- ad autorizzare CSQA all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del sistema dei controlli;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- ad autorizzare CSQA all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (es. screen shot) e documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF;
- a registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme sia stato escluso dalla DOP;
- a conservare presso la propria sede riconosciuta, salvo deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini della DOP (cartellini forniti da mangimifici, razioni alimentari, DDT, etc..) per almeno cinque anni dalla data di emissione;
- a produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- ad utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di CSQA;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a CSQA, il prodotto non conforme indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, quando necessario (es. in caso di recesso, decreto di sospensione emesso dalle AA.CC.), le dotazioni ricevute dall'OdC (es. punzoni, TIM TIS) per operare ai fini della DOP. Qualora l'operatore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, CSQA invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci giorni lavorativi, CSQA entro trenta giorni, si reca presso l'operatore a ritirare tutto il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a conservare e utilizzare le dotazioni ricevute dall'OdC ai fini della DOP esclusivamente presso il proprio insediamento produttivo riconosciuto, fatte salve diverse eventuali autorizzazioni dell'OdC;
- a denunciare immediatamente alle AA. CC. lo smarrimento o il furto delle dotazioni ricevute ai fini della DOP e a trasmettere a CSQA la corrispondente documentazione;

- ad accettare i provvedimenti per il trattamento delle eventuali non conformità che CSQA accerterà in applicazione del piano dei controlli; l'Operatore può promuovere ricorso secondo le procedure previste dal Piano dei Controlli;
- a comunicare a CSQA eventuali provvedimenti notificati dalle AA.CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o la conformità del prodotto;
- a utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche dei Portali, mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- a verificare che l'Operatore che fornisce loro suini, carcasse/mezzene, cosce fresche e/o stagionate e/o marchiate sia inserito negli specifici elenchi messi a disposizione da CSQA nel RIFT e nel Portale ParmaDOP;
- Ad escludere dalla produzione tutelata i/le suini/carcasse/mezzene/cosce/prosciutti quando riscontrano il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA; tale prescrizione riguarda, per i Prosciuttifici che affettano e per i Laboratori di affettamento, anche il prodotto da affettare o affettato;
- a fornire al personale di CSQA (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

I sistemi informatici (RIFT e Portale ParmaDOP) fungono anche da archivio dati e saranno consultabili, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. In caso di malfunzionamento dei sopracitati sistemi informatici gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione della documentazione prevista (per esempio in formato cartaceo) riportando i dati definiti nei relativi allegati.

Il Contrassegno di conformità costituito così come definito dall'Art. 5.4 del Disciplinare è affidato a CSQA che ne cura l'apposizione e lo custodisce sotto la propria responsabilità in modo che ad esso possa avere accesso solo il personale incaricato, nei limiti del proprio specifico mandato.

7 - Requisiti di conformità osservati dagli operatori

7.1 - Adempimenti dell'Allevamento

L'Allevamento, ai fini dell'idoneità del suino alla DOP e della tracciabilità, deve produrre e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze e registrazioni documentali relative:

- all'identificazione e alla registrazione dei suini presenti in allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- alla conformità della razione alimentare: cartellini mangime e piano/dichiarazione della razione alimentare somministrata;

L'Allevamento in cui, prima dell'atto di riconoscimento, siano eventualmente presenti suini non destinati a fini riproduttivi e potenzialmente destinabili al circuito tutelato, non può certificare tali suini ai fini della DOP.

All'Allevamento è tenuto a seguire le fasi e le tecniche di allevamento così come descritte all'Art. 5.2 del Disciplinare.

L'Operatore deve adottare per i suini pratiche e tecniche per garantire il benessere animale nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

7.1.1 - Genetica

La Scrofaia deve utilizzare esclusivamente materiale genetico e/o riproduttori suini così come previsto dall'Art. 5.1 del Disciplinare e dalle liste dei tipi genetici pubblicate dal Ministero MASAF.

Tutta la progenie, derivata da tipi genetici valutati non conformi o non corrispondente alle combinazioni genetiche previste all'Art. 5.1 del Disciplinare, non deve essere tatuata e non può in alcun modo essere certificata ai fini della DOP. Qualora sia stata tatuata si provvede alla sua esclusione dalla Filiera tutelata.

La Scrofaia deve:

- acquisire e conservare:

- il certificato zootecnico o altra documentazione equivalente di ogni riproduttore (verro o scrofa) fisicamente presente in Allevamento e utilizzato per la DOP;
- la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati alla DOP, con la quale il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o il numero di matricola del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- garantire la corrispondenza, per tutti riproduttori presenti in Allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico e/o nella documentazione equivalente acquisiti.

Generalmente l'identificativo del riproduttore nato:

- in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;
- registrare e aggiornare nel RIFT entro i primi sette giorni successivi del trimestre di riferimento (inteso come primo o secondo o terzo o quarto trimestre dell'anno):
 - l'elenco degli identificativi dei riproduttori suini utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e la relativa data di inizio e di eventuale fine attività;
 - il numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura.

La registrazione e l'aggiornamento nel RIFT delle informazioni genetiche riguardanti i riproduttori impiegati per la fecondazione è a carico della Scrofaia in cui avvengono i parti anche nel caso in cui la fecondazione sia avvenuta presso un'altra Scrofaia e la relativa data di inizio e fine attività;

- registrare nel RIFT entro i primi sette giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente in riferimento a tutta la produzione aziendale (inclusi eventuali non DOP).

La Scrofaia, al fine della ricerca dei calori delle Scrofe utilizzate per la filiera tutelata, può impiegare esclusivamente le seguenti tipologie di verro "ruffiano":

- verro di genetica conforme ai fini della DOP;
- verro di genetica non conforme ai fini della DOP, in presenza di relativo certificato di vasectomia o epididimectomia o di equivalente procedura di sterilizzazione. L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescripto.

I verri autoprodotti non possono essere utilizzati come "ruffiani" ai fini della DOP salvo quelli sterilizzati mediante vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. Anche in questo caso si specifica che l'impiego di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescripto. Le prescrizioni indicate per i verri "ruffiani" sono applicabili per tutti i verri presenti in allevamento la cui attività non è destinata alla riproduzione.

In caso di attività promiscua la Scrofaia deve comunicare a CSQA tempestivamente e in anticipo mediante e-mail/PEC la detenzione di dosi di seme e/o la presenza di riproduttori di razza o di tipo genetico non idonei ai fini della DOP e quindi, in tali casi, deve assicurare:

- l'identificazione dei suini non destinati alla DOP e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
- la tracciabilità dei suini non destinati alla DOP.

7.1.2 - Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

- deve apporre su entrambe le cosce del suinetto, il tatuaggio nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 5.2 del Disciplinare e la cui "lettera-mese" deve corrispondere al mese di nascita in base alla tabella presente nel medesimo articolo;

- deve registrare direttamente nel RIFT entro i primi sette giorni del mese successivo il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine suddivisi per lettera-mese;
- a seguito di richiesta di CSQA, deve comunicare all'indirizzo allevamentosuini@csqa.it, con almeno cinque giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l'esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine con indicazione della giornata, della settimana o del mese e i possibili orari (es: dalle ore 6 alle ore 12). L'eventuale variazione deve essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo. CSQA non accetterà variazioni che intervengano con anticipi inferiori alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali segnalate, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;
- deve conservare e utilizzare i punzoni esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione; relativamente alla conservazione dei punzoni può essere ammessa eventuale deroga alla prescrizione, tale deroga deve essere motivatamente richiesta e autorizzata per iscritto da CSQA;
- deve restituire i punzoni usurati o inutilizzabili a CSQA che provvede alla loro distruzione;
- non deve apporre il tatuaggio di origine sui suinetti privi dei requisiti prescritti ai fini della DOP.

Gli Allevamenti che distolgono dal circuito della DOP suini già tatuati devono:

- registrare nel RIFT entro i primi sette giorni del mese successivo, il numero dei suini distolti dalla DOP, suddivisi per "lettera-mese";
- assicurare la loro tracciabilità per "lettera-mese", mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione della documentazione (es. DDT, Modello IV) atta a fornire evidenze oggettive che i suini tatuati sono stati distolti dalla DOP.

Gli Allevamenti, nel caso di tatuaggio poco visibile o di esecuzione di errori materiali di apposizione, se intendono destinare suini alla DOP, devono richiedere l'esecuzione di misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini. La richiesta e la procedura di esecuzione di tali misure sono indicate rispettivamente negli Allegati n. 9 e n. 10.

L'esecuzione delle misure di regolarizzazione non è necessaria nel caso di impiego di dispositivi identificativi di cui all'Art. 5.2 del Disciplinare che garantiscano la tracciabilità dei suini, della materia prima e del prodotto.

7.1.3 - Alimentazione

L'Allevamento deve:

- alimentare i suini nel rispetto delle prescrizioni definite all'Art. 5.2 del Disciplinare. Per le fasi di magronaggio e ingrasso, l'Operatore deve alimentare i suini rispettando la tabella delle materie prime ammesse indicata nel medesimo articolo.
- conservare in modo ordinato al fine di dare evidenza ai riscontri di CSQA la documentazione relativa a:
 - cartellini richiesti e forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

Qualora nella razione alimentare vi siano come ingredienti melasso associato a borlande di melasso, prodotti ottenuti per estrazione di semi di soia, prodotti ottenuti per estrazione di semi di girasole e prodotti ottenuti per estrazione di semi di colza, l'allevatore deve accertarsi che il cartellino o la documentazione accessoria allegata riporti per il singolo ingrediente il rispetto dei limiti analitici previsti all'Art. 5.2 del Disciplinare.

In riferimento alla tabella di cui all'Art. 5.2 del Disciplinare sono ammesse tolleranze sulle singole materie nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi (reg. CE n. 767/2009 del 13luglio 2009 aggiornato al 26 dicembre 2018 o successive modifiche).

L'Allevamento deve verificare la presenza, nel cartellino del mangime o nella documentazione accessoria, della dichiarazione circa l'idoneità alla DOP dell'alimento fornito che dovrà essere espressa mediante la seguente dicitura: "Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente.

Così come esplicitato al paragrafo 6, i cartellini, le razioni alimentari e in generale tutti i documenti relativi all'alimentazione dei suini devono essere conservati per almeno cinque anni dalla data di emissione.

7.1.4 - Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)

La Scrofaia e l'Allevamento Intermedio, che trasferiscono a qualsiasi titolo suini ad un altro Allevamento, devono:

- registrare l'AT nel RIFT. L'AT deve essere registrata anche nel caso in cui i suini siano trasferiti presso un Allevamento riconducibile alla stessa Ditta, ma con diverso codice DOP; la registrazione dell'AT deve essere effettuata entro l'arrivo dei suini presso l'Allevamento ricevente; con la registrazione dell'AT l'Allevamento cedente attesta la conformità dei suini inviati all'Allevamento ricevente;
- integrare ogni DDT che accompagna la consegna dei suini ad un altro Allevamento dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente.
- assicurarsi che il numero dei suini registrato nell'AT coincida con quello registrato nel DDT.

Nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AT e/o DDT) da parte del consegnatario, l'Allevamento ricevente non può accettare i suini in entrata come suini da destinare alla DOP. In caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, anche in seguito a segnalazione dell'Allevamento ricevente, l'Allevamento che ha effettuato la consegna deve integrare la documentazione e compilarla correttamente entro il giorno lavorativo successivo, in modo tale che sia a disposizione dell'Allevamento ricevente entro tale termine.

7.1.5 - Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

- registrare l'AM nel RIFT;
- registrare nell'AM esclusivamente suini destinati alla DOP assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello;
- integrare ogni DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- assicurarsi:
 - di registrare un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;
 - di consegnare suini registrati in AM con una lettera-mese congrua con il requisito di età che devono avere al momento della macellazione così come descritto all'Art. 5.3 del Disciplinare.

Lettera-mese	Mese di nascita del suino	Mese in cui il suino ha 9 mesi
T	Gennaio	Ottobre
C	Febbraio	Novembre
B	Marzo	Dicembre
A	Aprile	Gennaio
M	Maggio	Febbraio
P	Giugno	Marzo
L	Luglio	Aprile
E	Agosto	Maggio
S	Settembre	Giugno
R	Ottobre	Luglio
H	Novembre	Agosto
D	Dicembre	Settembre

Tabella 1 - corrispondenza tra lettera mese del tatuaggio di origine, mese di nascita e mese di macellazione

A titolo esemplificativo, i suini con la lettera-mese T (nati a gennaio) hanno nove mesi compiuti a ottobre (dello stesso anno), per cui non possono essere macellati ai fini della DOP prima di ottobre.

Nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AM e/o DDT) da parte dell'Allevamento consegnatario, il Macello non può macellare a fini DOP i suini in entrata. In caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, l'Allevamento deve integrare la documentazione e compilarla correttamente entro il giorno lavorativo successivo, in modo tale che sia a disposizione del Macello entro tale termine.

7.1.6 - Allevamenti con attività promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

- l'identificazione dei suini non destinati alla DOP e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
- La tracciabilità dei suini non destinati alla DOP.

L'Allevamento che effettua una consegna promiscua (costituita oltre che da suini destinati alla filiera tutelata anche da suini non destinati a tal fine) ad un altro Allevamento o a un Macello deve:

- registrare separatamente nel DDT il numero dei suini consegnati ai fini della DOP (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente) e il numero di suini non consegnati a tal fine;
- identificare chiaramente, mediante le tecniche ritenute più opportune, tutti i suini consegnati non ai fini della DOP;
- effettuare il trasporto e la consegna adottando modalità che consentano la separazione fisica tra i suini destinati alla DOP e quelli non destinati a tal fine.

7.2 - Adempimenti del Macello

Il Macello può ricevere – con lo stesso mezzo di trasporto - i suini secondo le due seguenti modalità:

- partita costituita esclusivamente da suini attestati conformi ai fini della DOP;
- partita costituita da suini destinati ai fini della DOP e da suini destinati a produzioni convenzionali non DOP.

Il Macello, per ogni singola partita di suini in entrata, deve:

- verificare che sia accompagnata da una AM registrata nel RIFT e da un DDT integrato dalla indicazione "*Suini idonei ai fini della produzione DOP*" o altra dicitura equivalente;
- verificare, nel caso di ricevimento di una consegna costituita esclusivamente da suini destinati ai fini, che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nell'AM e nel DDT
- verificare che nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nella AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
- verificare a livello documentale la/le "lettera/e-mese" registrata/e sull'AM in modo tale da rispettare il requisito di età (Art. 5.3 del Disciplinare) che devono avere i suini al momento della macellazione (almeno nove mesi);
- verificare che le razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della DOP:
 - verificare che nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
 - il numero dei suini consegnati NON ai fini della DOP;
 - verificare che il numero di suini destinati alla filiera tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM e che tale numero coincida con quello effettivo dei suini destinati alla DOP in entrata;
 - verificare che tutti i suini consegnati non ai fini della DOP siano stati identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - verificare che il trasporto sia avvenuto in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra i suini destinati alla DOP e i suini in consegna non ai fini della DOP;
 - nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati alla filiera tutelata, escludere dalla macellazione ai fini della DOP l'intera partita.
- nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AM e/o DDT) da parte dell'Allevamento che ha effettuato la consegna, escludere dalla macellazione a fini DOP i suini in entrata; in caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, il Macello deve

richiederne, all'Allevamento, l'integrazione e la corretta compilazione entro il giorno lavorativo successivo.

- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini, in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA o quando il Macello riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP verri e scrofe;
- verificare direttamente in sede di macellazione che la "lettera-mese" tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età conforme a quanto prescritto dell'Art. 5.3 del Disciplinare. In caso contrario esclude dalla macellazione ai fini della DOP i suini non conformi;
- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, etc.);
- utilizzare ai fini della DOP solo carcasse di peso² conforme a quanto prescritto all'Art. 5.3 del Disciplinare;
- utilizzare per la DOP solo carcasse marcate ai fini della classificazione in modo leggibile e conformemente a quanto previsto all'Art 5.3.a) del Disciplinare;
- verificare la visibilità dei tatuaggi di origine apposti sulle cosce dalla Scrofaia; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche la marca auricolare, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine.

- verificare che il tatuaggio consenta di ricondurlo all'uso di punzoni ufficiali;
- verificare che il tatuaggio sia stato apposto sulle cosce così come previsto dall'Art. 5.2 del Disciplinare;
- controllare la corrispondenza dei tatuaggi riscontrati sulle cosce con quelli registrati nella relativa AM;
- escludere, nel caso di riscontro di tatuaggi non conformi (non oggetto di regolarizzazione), le carcasse dalla DOP annullando in modo indelebile il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile, non necessariamente sul tatuaggio di origine ma comunque nelle immediate vicinanze, con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm). Tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasse o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;
- sulle carcasse distolte dalla DOP, annullare in modo indelebile il tatuaggio di origine così come precedentemente specificato. Nel caso di impiego del dispositivo identificativo di cui all'Art. 5.2 del Disciplinare il Macello deve adottare procedure operative di esclusione secondo le indicazioni dell'OdC;
- registrare nel RIFT in DM e RM i dati di macellazione entro il giorno lavorativo successivo a quello di macellazione e comunque prima dell'utilizzo di quanto macellato ai fini della DOP;
- registrare nel RIFT i dati di classificazione delle carcasse entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello di macellazione.

In caso di malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse l'Operatore deve procedere al distoglimento dalla DOP delle carcasse non pesate.

² Peso di riferimento così come definito al paragrafo 4

Sulle carcasse idonee alla DOP il Macello deve apporre sulla cotenna della singola coscia una marcatura, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione del singolo AM; nel caso in cui i suini di un AM vengano macellati in due giornate diverse il Macello può utilizzare due lotti di macellazione distinti. La marcatura deve essere chiara, ben leggibile e indelebile.

Nel caso in cui il Macello/LS “interno” effettui una consegna di carcasse/mezzene/cosce ai fini della DOP ad un LS “esterno”, deve registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS); tale registrazione deve essere assicurata entro l’arrivo delle carcasse/mezzene/cosce al LS “esterno”. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. La sua registrazione attesta la conformità della consegna ai fini della DOP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta, il ricevente deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può destinare la consegna ai fini della DOP. Il DDT che accompagna la consegna deve essere integrato con l’indicazione Carcasse/mezzene/ cosce idonee ai fini della produzione DOP” o altra dicitura equivalente.

Il TIM, così come definito al paragrafo 4, deve essere apposto sulla cotenna delle cosce ritenute conformi o in corrispondenza della coscia delle carcasse/mezzene ritenute conformi. Tutte le carcasse/mezzene/cosce conformi inviate a un LS “esterno” devono essere provviste del TIM. L’apposizione del TIM è un adempimento del Macello.

Tale operazione, se non eseguita in sede di macellazione, può essere effettuata presso il LS “interno” in sede di rifilatura sulle cosce ritenute conformi.

Il Macello che ai fini della DOP NON effettua macellazioni con cadenza settimanale deve notificare con almeno tre giorni lavorativi di anticipo l’esecuzione di tali attività a CSQA tramite posta elettronica, con il fine di consentire un’adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8:00 alle ore 12:00). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi.

7.3 – Adempimenti del Laboratorio di Sezionamento

Per le partite in entrata, il Laboratorio di Sezionamento (di seguito solo LS) deve:

- verificare che la macellazione dei suini da cui è stata ottenuta la materia prima sia stata effettuata presso un soggetto (Macello) riconosciuto;
- verificare nel caso di LS “esterno”, che il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
- verificare, esclusivamente nel caso di LS esterno, che ogni consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e relativo DDT integrato con l’indicazione: “carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione DOP” della DOP oppure altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il LS richiede entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione integrativa tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza della documentazione, il ricevente non può destinare il prodotto ai fini della DOP;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce sulle quali, sulla cotenna all’altezza della coscia, sia stato apposto il TIM identificativo del Macello (fatto salvo quanto previsto al punto 7.2 per l’apposizione del TIM presso il LS “interno”), così come definito al paragrafo 4;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce marcate, sulla cotenna all’altezza della coscia, in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, con il codice che identifica il lotto di macellazione;
- utilizzare per la DOP solo carcasse marcate ai fini della classificazione in modo leggibile e conformemente a quanto previsto al l’Art 5.3.a) del Disciplinare;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce aventi un tatuaggio di origine riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, apposto sulle cosce, nel rispetto di quanto prescritto all’Art. 5.2 del Disciplinare, e leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro). La visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;

- di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
- della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche al lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine.

La visibilità del tatuaggio deve essere tale da consentire di risalire in modo univoco al relativo Allevamento di Origine, avvalendosi eventualmente anche del lotto di macellazione apposto sulla coscia.

Il LS, completate le verifiche sopra citate, deve:

- sezionare e rifilare la singola coscia per consegnarla al Prosciuttificio nel rispetto delle caratteristiche prescritte all'Art. 5.3 del Disciplinare (fatte salve le specifiche eccezioni previste in applicazione delle norme regolanti l'esportazione del Prosciutto di Parma in determinati Paesi extra Unione Europea – UE);
- per i LS "esterni" apporre il TIS, così come definito al paragrafo 4, sulle cosce ritenute conformi e quindi prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 15;
- per i LS "interni", in caso di non applicazione del TIM da parte del Macello, apporre il TIM, sulla cotenna delle cosce ritenute conformi e quindi: prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 15 e nel rispetto dei tempi di lavorazione definiti all'Art. 5.3 del Disciplinare;
- compilare, esclusivamente nel caso di LS esterno, per ogni DS ricevuta, la DPNF per documentare la materia prima (carcasse/mezzene/cosce) non avviata alla DOP (resa al fornitore). Questa registrazione deve essere fatta, nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione), entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione e, nel caso di revisione della DS, entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione;
- conservare le cosce destinate alla DOP esclusivamente alle condizioni di temperatura prescritte all'Art. 5.3 del Disciplinare (tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna);
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce rifilate prive delle inidoneità elencate all'Allegato 15 e nel rispetto dei tempi di consegna definiti all'Art. 5.3 del Disciplinare;
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce ottenute da suini nati, allevati e macellati e da carcasse sezionate nel territorio delimitato così come definito all'Art. 3 del Disciplinare;
- registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS). Al momento della consegna delle cosce ai fini della DOP la DS deve risultare compilata. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione il LS attesta la conformità delle cosce in consegna ai fini della DOP. Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al Prosciuttificio con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP Prosciutto di Parma" o altra dicitura equivalente e con l'indicazione di numero e peso complessivo delle cosce in consegna.
- a rimuovere/annullare il/i TIM e, se presente, anche il TIS, dalla materia prima esclusa dalla DOP.

Il LS qualora svolga attività ai fini DOP a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno tre giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività a CSQA tramite posta elettronica all'indirizzo sezionatore@csqa.it, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8:00 alle ore 12:00). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi.

7.4 – Adempimenti del Prosciuttificio

Il Prosciuttificio deve predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a:

- verificare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato e del prodotto immesso in stagionatura;
- permettere l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto avviato al consumo come Prosciutto di Parma DOP;
- ad evidenziare la rispondenza del processo di approvvigionamento, lavorazione, stagionatura ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione;

- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA:
 - del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare,
 - della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Prosciutto di Parma
 - delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;

Il Prosciuttificio deve altresì:

- verificare per ogni singola consegna di cosce fresche in entrata:
 - che la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 3 del Disciplinare;
 - che sia accompagnata dalla DS completa in ogni sua parte e da un DDT integrato dalla registrazione: "Cosce idonee ai fini della produzione DOP Prosciutto di Parma" o altra dicitura equivalente e completo di numero e peso complessivo delle cosce in consegna;
 - che nella/e DS sia/no registrata/e le scrofaie e gli allevamenti di provenienza ubicati in una delle regioni prescritte all'Art. 3 del Disciplinare. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della DOP, il Prosciuttificio chiede al LS entro 24 ore la documentazione integrativa e/o corretta;
- verificare all'accettazione delle cosce fresche il rispetto dei parametri definiti dal disciplinare;
- che sulle cosce siano presenti TIM, eventuale TIS, tatuaggio e lotto di macellazione indicati nella/e relativa/e DS;
- rechi una marcatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica il lotto di macellazione della singola AM e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;
- verificare che la coscia fresca non presenti le inidoneità previste dal disciplinare ed elencate nell'Allegato n. 15.

Nel caso in cui il LS, da cui provengono le cosce, e/o il Macello, in cui sono stati macellati i suini da cui sono state ricavate le cosce, non siano ubicati nell'areale disciplinato, il Prosciuttificio deve escludere dalla DOP l'intera partita.

Nel caso di riscontro per le cosce di inidoneità qualitative e/o relative a TIM, TIS, marcatura degli esiti di classificazione, tatuaggio di origine (visibilità, origine, età del suino alla macellazione in base alla lettera-mese) e lotto di macellazione e, nel caso in cui le cosce non risultino essere state ottenute da suini allevati nell'areale prescritto, il Prosciuttificio deve escludere tali cosce dalla DOP.

Completate le verifiche sopra citate, deve:

- apporre, sulle cosce valutate idonee per la DOP, il sigillo di omologazione così come definito all'Art. 5.4 del Disciplinare. Limitatamente agli errori materiali nell'apposizione del sigillo, è ammessa la ripetizione delle operazioni; queste possono avvenire nel corso di qualsiasi fase di lavorazione a condizione che ne sia stato preventivamente informato CSQA che, effettuate le necessarie verifiche preliminari, presenza all'esecuzione delle operazioni stesse, questo intervento ha carattere di verifica supplementare; nel caso in cui per motivi tecnici sia impossibile la riapposizione del sigillo, la richiesta di marchiatura dei prosciutti potrà avvenire, solo previa comunicazione dell'azienda all'OdC, con il vincolo della disossatura (preliminare alle operazioni di affettamento) in presenza dell'incaricato CSQA, dopo le opportune verifiche di tracciabilità/rintracciabilità.
- compilare e registrare il documento di omologazione (di seguito solo: DO) nel portale ParmaDOP entro e non oltre il secondo giorno lavorativo successivo a quello della data del sigillo;
- mantenere l'identificazione e la tracciabilità dei lotti di produzione per tutte le movimentazioni all'interno dei locali;
- eseguire le lavorazioni e le operazioni in coerenza con quanto prescritto all'Art. 5.4 del Disciplinare, compresa la verifica del peso della coscia fresca Art. 5.3 del Disciplinare;
- garantire che le varie fasi di ottenimento del prodotto, stagionatura compresa, siano coerenti nel metodo e nei tempi prescritti all'Art. 5.4 del Disciplinare;
- garantire l'utilizzo solo di sostanze ammesse all'Art. 5.4 del Disciplinare;
- acquisire e conservare idonea documentazione del fornitore in merito conformità del sale così come prescritta all'Art. 5.4 Disciplinare;

- escludere dal processo di produzione le cosce sigillate e rimuovere il sigillo di omologazione e/o il contrassegno della DOP, in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA o quando il Prosciuttificio stesso ne ravvisi la necessità (es. riscontro in autocontrollo di cosce non conformi) dandone comunicazione a CSQA con registrazione sul portale.
- richiedere tramite portale ParmaDOP il trasferimento di prosciutti non ancora marchiati con marchio di conformità (Corona Ducale) ad un altro Prosciuttificio/Magazzino di stagionatura in applicazione a quanto prescritto dall'Art. 5.4 del Disciplinare;
- registrare nel Portale ParmaDOP le operazioni di trasferimento dei prosciutti non ancora marchiati con marchio di conformità (Corona Ducale) ad un altro Prosciuttificio/ Magazzino di stagionatura in applicazione a quanto prescritto dall'Art. 5.4 del Disciplinare;
- richiedere a OdC l'intervento per la marchiatura a fuoco con il marchio identificativo della DOP (Corona Ducale) così come previsto dal paragrafo 9.1;
- richiedere a OdC l'intervento per l'apposizione delle Corone Ducali supplementari prevista per i prosciutti destinati alla porzionatura;
- richiedere a OdC l'intervento per l'identificazione delle cosce destinate al successivo affettamento con il Timbro identificativo a fuoco³;
- registrare sul portale ParmaDOP il numero e il codice identificativo delle cosce destinate a successivo affettamento con data sigillo mese, indicando anche il Laboratorio di Disossatura e il Laboratorio di Affettamento;
- restituire a CSQA i sigilli rimossi dalle cosce escluse in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni;
- registrare nel portale ParmaDOP, per le cosce non avviate alla DOP (rese al fornitore o trattenute non ai fini della DOP) la DPNF entro il giorno stesso delle operazioni nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata/e (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo alle operazioni nel caso di revisione della/e DS.

I Prosciuttifici sono tenuti a trasmettere a CSQA comunicazione, attraverso il portale ParmaDOP:

1. entro il giorno dell'omologazione, le quantità (n.ro cosce) di cosce fresche rese al fornitore per motivi commerciali o per ragioni qualitative;
2. almeno 48 ore prima della data richiesta di marchiatura, le quantità (n.ro cosce) di prosciutto per le quali viene richiesta la marchiatura come DOP di Parma;
3. entro 5 giorni dall'arrivo, le quantità (n.ro cosce) di Prosciutto atto a divenire DOP di Parma approvvigionato (nel caso di trasferimenti – distinte per fornitore);
4. prima dell'invio all'operatore successivo, le quantità (n.ro cosce) di Prosciutto di Parma DOP avviate a Stagionatori, ai Laboratori di Affettamento e Laboratori di Disossatura;
5. con frequenza settimanale, le quantità (n.ro cosce) di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni.

7.5 – Adempimenti dello Stagionatore

Gli Stagionatori devono predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a:

- verificare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato e del prodotto immesso in stagionatura;
- permettere l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto avviato al consumo come Prosciutto di Parma DOP;
- evidenziare la rispondenza del processo di stagionatura ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA:
 - del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare,
 - della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Prosciutto di Parma

³ I prosciutti destinati a successive lavorazioni (mattonelle e affettato) devono essere identificati dall'OdC attraverso l'applicazione di marchi di conformità aggiuntivi (marchio identificativo a fuoco e ad inchiostro). La presenza di tali marchi di conformità aggiuntivi dichiara che il prosciutto ha raggiunto i 14 mesi di stagionatura e conseguentemente ne attesta l'idoneità alle successive lavorazioni.

- o delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;

Gli Stagionatori, (sia nel caso di proprio prodotto che di stagionatura conto terzi), sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione, attraverso il portale ParmaDOP:

1. entro il giorno successivo le quantità di Prosciutto atto a divenire DOP di Parma approvvigionato (distinte per fornitore riconosciuto);
2. almeno 48 ore prima della data richiesta di marchiatura le quantità (n.ro cosce) di prosciutto per le quali viene richiesta la marchiatura come DOP di Parma;
3. prima dell'invio all'operatore successivo le quantità di Prosciutto di Parma DOP cedute ai Laboratori di Affettamento e Laboratori di Disossatura;
4. almeno con frequenza settimanale le quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni.

Gli Stagionatori che intendono avviare Prosciutto di Parma DOP a successive attività di porzionatura:

- richiedere un intervento supplementare a CSQA, attraverso il Portale ParmaDOP, finalizzato alla apposizione del Marchio Corona aggiuntivo sui prosciutti da destinare a porzionatura;
- Comunicare a OdC il numero dei prosciutti da destinare a successiva porzionatura;
- Registrare sul Portale ParmaDOP il numero dei prosciutti destinati a porzionatura e ceduti.

Gli Stagionatori che intendono avviare Prosciutto di Parma DOP a successive attività di affettamento:

- richiedere un intervento supplementare a CSQA finalizzato alla apposizione del Timbro identificativo a fuoco sui prosciutti da destinare ad affettamento;
- Comunicare a OdC il numero dei prosciutti da destinare affettamento;
- Registrare sul Portale ParmaDOP il numero dei prosciutti destinati ad affettamento indicando operatore che effettua la disossatura e l'operatore che effettua l'affettatura.

7.6 – Adempimenti del Laboratorio di Disossatura

Il Laboratorio di Disossatura deve rispettare quanto prescritto agli Artt. 5.5 e 5.6 del Disciplinare.

I Laboratori di Disossatura (siano essi parte del Prosciuttificio o strutture esterne che preparano mattonelle o affettano) devono:

- predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atto a permettere l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato, del prodotto in fase di lavorazione e del prodotto destinato al Laboratorio di Affettamento;
- Attuare la lavorazione di prosciutto di Parma DOP identificato oltre che dalla Corona Ducale anche dal Timbro identificativo a fuoco.

Il disosso può essere eseguito secondo due diverse modalità:

- A. Mantenendo la Corona Ducale e il Timbro identificativo a fuoco;
- B. Rimuovendo completamente la cotenna (eliminando pertanto sia la Corona Ducale sia il Timbro identificativo a fuoco).

Nel caso A non è necessario l'intervento di CSQA.

Nel caso B il Laboratorio di Disossatura è autorizzato a procedere con il disosso solo dopo aver richiesto l'intervento di CSQA che sarà presente alle lavorazioni e procederà con l'applicazione del Timbro Identificativo ad inchiostro che identifica la singola mattonella o la confezione⁴ che contiene più mattonelle da affettare.

Il Laboratorio di Disossatura è autorizzato a lavorare il prosciutto esclusivamente in presenza dell'ispettore CSQA. Per tale ragione il Laboratorio di Disossatura deve inviare a CSQA, attraverso il Portale ParmaDOP, il programma di lavorazione settimanale entro il giovedì sera per la settimana successiva. Eventuali variazioni, urgenze o disdette devono essere comunicate con almeno 48 ore di anticipo, il non rispetto delle tempistiche qui descritte comporterà l'addebito del servizio prenotato.

⁴ La confezione di mattonelle non è destinata al consumo ma esclusivamente a successiva affettatura

Non saranno necessariamente evase le richieste di aggiunta ore/turni che non osservino la pianificazione minima necessaria.

Il Laboratorio di Disossatura è pertanto obbligato a:

- Assicurare l'identificazione della mattonella priva di cotenna con Timbro identificativo a inchiostro;
- Richiedere l'intervento di CSQA qualora intenda disossare rimuovendo completamente la cotenna.

I Laboratori di Disossatura sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione, attraverso il portale ParmaDOP:

1. entro il giorno successivo, le quantità di Prosciutto di Parma DOP approvvigionato (distinte per fornitore);
2. entro il giorno successivo, le quantità di Prosciutto di Parma DOP lavorate;
3. entro il giorno successivo, le quantità di mattonelle prodotte;
4. entro il giorno successivo, le quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni;
5. prima dell'invio all'operatore successivo (per affettamento), le quantità di mattonelle cedute ai Laboratorio di Affettamento distinte per timbro identificativo e ragione sociale cliente.

7.7 – Adempimenti del Laboratorio di Affettamento

Il Laboratorio di Affettamento deve:

- rispettare i requisiti previsti agli Artt. 5.6.a) e 5.6.b) del Disciplinare;
- assicurare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione quantitativa e la tracciabilità dei prosciutti marchiati DOP in entrata e delle confezioni in uscita;
- escludere dalla linea di affettamento il prodotto e rimuovere il sigillo e/o il contrassegno della DOP in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA o quando egli stesso ne ravvisi la necessità (es. perdita di conformità della mattonella);
- eseguire le operazioni di affettamento delle "mattonelle DOP" alla costante presenza di incaricati di CSQA e separatamente da altre e nell'osservanza delle misure utili all'abbattimento del rischio di contaminazioni di sorta e previa accurata pulizia dei macchinari;
- identificare le partite destinate all'affettamento e confezionamento del Prosciutto di Parma DOP preaffettato "classico" che potrà essere conservato a temperatura superiore ai 10 °C e comunque fino 25 °C;
- effettuare le analisi in autocontrollo così come previsto al paragrafo 7.7.1 del presente Piano su tutte le partite identificate e destinate a Prosciutto di Parma preaffettato "classico" con conservazione tra 0 e 25°C;
- eseguire il confezionamento in confezioni ad atmosfera modificata, o sottovuoto, o con altri sistemi eventualmente omologati alla luce dell'evoluzione tecnologica che possono avere forma, peso e dimensioni variabili;
- dichiarare all'incaricato di CSQA il Paese di destinazione, nel caso in cui il prodotto sia destinato ad essere inviato fuori dall'Italia;
- in caso di riconfezionamento per la variazione della sola etichetta applicata sulla confezione, comunicare mediante posta elettronica a CSQA la necessità di tale operazione, che deve essere eseguita entro e non oltre i trenta giorni dalla data del primo confezionamento, assicurando il mantenimento di tutti i requisiti di idoneità tecnico-qualitativa e igienico-sanitari del prodotto. Il TMC del prodotto non deve essere modificato.

Il Laboratorio di Affettamento deve inviare a CSQA, attraverso il Portale ParmaDOP, il programma di affettamento settimanale entro il giovedì sera per la settimana successiva. Eventuali variazioni, urgenze o disdette devono essere comunicate con almeno 48 ore di anticipo, il non rispetto delle tempistiche qui descritte comporterà l'addebito del servizio prenotato.

Non saranno necessariamente evase le richieste di aggiunta ore/turni che non osservino la pianificazione minima necessaria.

I Laboratori di Affettamento (interni o esterni al Prosciuttificio) devono predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a:

- verificare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato nonché la tracciabilità del prodotto avviato al consumo come Prosciutto di Parma DOP.
- evidenziare la rispondenza del processo di affettamento ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione.
- verificare la data di disossatura della coscia: la mattonella destinata ad affettamento deve essere lavorata entro 12 mesi da tale data.
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase,
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto affettato.

I Laboratori di Affettamento sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione, attraverso il portale ParmaDOP:

1. entro il giorno successivo e comunque prima delle operazioni di affettamento, delle quantità di Prosciutto di Parma DOP e/o mattonelle contrassegnate con il Timbro Identificativo approvvigionate (distinte per fornitore e timbro identificativo);
2. prima dell'invio all'operatore successivo, delle quantità di mattonelle cedute ad altro Laboratorio di Affettamento (distinte per fornitore e timbro identificativo);
3. almeno con frequenza settimanale, delle quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni.

7.7.1 – Analisi in autocontrollo per le mattonelle destinate a Prosciutto di Parma preaffettato “classico” con conservazione tra 0 e 25 °C

La rispondenza alle caratteristiche chimiche disciplinate deve essere accertata in autocontrollo su tutte le partite di mattonelle destinate al confezionamento come Prosciutto di Parma preaffettato “classico” con conservazione tra 0 e 25 °C prima di essere avviate all'affettamento.

Il lotto di prodotto sottoposto ad analisi, opportunamente identificato, deve essere trattenuto fino ad accertamento della conformità e deve essere garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3 e successive modificazioni) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme. Il lotto può essere liberalizzato/affettato esclusivamente solo al completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

La documentazione di analisi deve essere conservata dal produttore e resa disponibile ai controlli di CSQA in sede di affettamento

I lotti risultati non conformi, qualora rientrino nei limiti disciplinati previsti per il prodotto Prosciutto di Parma preaffettato “classico” o “take-away” con conservazione tra 0 e 10 °C, possono essere destinati a tale produzione. Qualora invece non rientrino nei limiti disciplinati per essere destinati ad affettamento e mantengano la porzione di cotenna in cui è impresso il marchio distintivo della DOP (Corona Ducale) possono essere rimanere nel circuito come Prosciutto di Parma DOP, in caso contrario devono essere esclusi dal circuito. L'Operatore deve produrre, conservare e rendere disponibile adeguata documentazione ad evidenza della destinazione finale del prodotto non conforme.

8 – Controlli di CSQA presso gli operatori

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP Prosciutto di Parma.

CSQA verifica il rispetto di quanto disposto dal PDC e dal Disciplinare, ed in particolare controlla:

- i dati anagrafici e il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità;
- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo, delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;

- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità, rintracciabilità; in particolare il prodotto da destinare alla DOP deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto non DOP; inoltre, come specificato al paragrafo 6, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione del prodotto destinato alla DOP deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non DOP mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della DOP (bilanci di massa).

Qualora, in occasione delle verifiche ispettive, vengano riscontrate palesi criticità a danno degli animali, maltrattamenti e carenze igienico-strutturali, l'OdC, ancorché non incaricato di valutare il benessere degli animali presenti nel sito produttivo, provvede ad inoltrare corrispondente informativa all'autorità sanitaria competente per territorio.

I controlli sono finalizzati a:

- accertare il rispetto del Disciplinare e del PDC da parte degli Operatori e la conformità del prodotto;
- accertare l'efficacia dell'autocontrollo.

L'OdC, per opportune esigenze operative, può incaricare più ispettori per la singola attività di controllo.

Per accertare l'efficacia dell'autocontrollo degli Operatori nella catena di fornitura, per alcuni requisiti il controllo sull'Operatore avviene presso i destinatari riconosciuti.

Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da CSQA redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Tale verbale è sottoscritto dal personale incaricato dall'OdC e dall'Operatore controllato (o da chi lo rappresenta). Nel caso di verifiche effettuate presso Operatori diversi da quello controllato (es. controllo del fresco in Prosciuttificio, controllo dei tatuaggi in catena di macellazione etc.), il verbale di controllo viene firmato dall'Operatore presso il quale è stata effettuata l'attività di controllo (o da chi lo rappresenta). I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da CSQA per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente.

I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di CSQA mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel RIFT e nel portale ParmaDOP.

Nel caso di riscontro, durante la verifica dei requisiti tecnico-qualitativi delle cosce destinate alla DOP, di non conformità a carico di un LS "interno" relative a presenza, leggibilità e conformità del tatuaggio, dell'esito di classificazione delle carcasse, del TIM e relative a presenza e leggibilità del lotto di macellazione, la non conformità viene formalizzata al LS, ma non al relativo Macello. Nel caso in cui l'accertamento avvenga a carico di un LS "esterno" e l'inidoneità riguardi la conformità dei punzoni utilizzati, la presenza e la leggibilità del tatuaggio e dell'esito di classificazione delle carcasse, la non conformità viene formalizzata oltre che al LS "esterno", anche al Macello (ma non al relativo LS "interno").

Nello Schema dei Controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli operatori della filiera, in relazione alle attività svolte ai fini della DOP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento all'operatore, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da CSQA ai fini dei riscontri di conformità al Disciplinare della DOP Prosciutto di Parma.

Nello Schema dei Controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di gravità e le azioni attuate da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

PDC e Schema dei Controlli prevedono, per determinare se la non conformità da formalizzare all'Operatore sia lieve o grave e/o se effettuare presso di esso una o più VIS, delle "soglie" relative al rispetto di un determinato requisito. Al fine di valutare il superamento o meno di tali "soglie" non è ammesso, per la percentuale calcolata (per es. percentuale di non conformità) alcun tipo di arrotondamento all'unità.

A titolo esemplificativo consideriamo il caso in cui è stata definita una "soglia" di non conformità del 3%. Se riscontrata per esempio una percentuale di non conformità del 3,03%, tale percentuale, per valutare il

superamento o meno della “soglia”, non può essere arrotondata all’unità, e quindi al 3%, per cui è da considerare superiore alla “soglia” del 3% (3,03>3, che equivale a scrivere 3,03>3,00).

CSQA, almeno una volta ogni tre anni, controlla per ogni Operatore il mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente.

Gli Operatori di filiera, oltre a controlli ispettivi e documentali sono soggetti anche a controlli analitici per analisi chimico-fisiche e genetiche. Tali controlli sono svolti in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando in linea con le disposizioni contenute nell’Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati. Gli esiti sono acquisiti dall’OdC e comunicati all’Operatore interessato soggetto al controllo.

8.1 - Controlli di CSQA presso l’Allevamento

Ai fini dell’attività del controllo ordinario, CSQA effettua ogni anno, sulla base del numero di Allevamenti riconosciuti al 31 dicembre dell’anno precedente, le seguenti visite ispettive:

- almeno una presso il 100 % delle Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”);
- almeno una presso almeno il 33 %+2 % degli Allevamenti Intermedi e di Provenienza esclusi i cicli chiusi.

La percentuale indirizza l’attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio, senza escludere l’eventualità di poter essere controllati anche più di una volta nello stesso arco temporale. Si specifica che nel caso di riconoscimento di un nuovo Operatore, l’OdC deve effettuare il primo controllo ordinario entro i tre anni successivi a quello del riconoscimento (se un Allevamento viene riconosciuto nell’anno “X”, il primo controllo ordinario deve essere effettuato entro il 31 dicembre dell’anno “X+3”).

8.1.1 - Controlli sull’alimentazione somministrata

CSQA ogni anno, presso almeno il 25% degli Allevamenti operanti per le fasi di magronaggio e ingrasso riconosciuti al 31 dicembre dell’anno precedente, verifica che siano impiegati gli alimenti indicati all’Art. 5.2 del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di CSQA, la documentazione relativa ai documenti previsti al punto al paragrafo 7.1.3:

- cartellini forniti dai mangimifici conferenti;
- DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
- piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

I controlli sono documentali mediante acquisizione del/dei “cartellino/i” degli alimenti in uso e/o delle formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da parte dell’Allevamento (siano esse di origine industriale che autoprodotte) o mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall’Allevamento, ispettivi e analitici, con il prelievo di uno o più campioni di alimenti da destinare alla determinazione dell’acido linoleico e del grasso sulla sostanza secca.

Qualora nella razione alimentare vi fossero come ingredienti melasso associato a borlande di melasso, prodotti ottenuti per estrazione di semi di soia, prodotti ottenuti per estrazione di semi di girasole e prodotti ottenuti per estrazione di semi di colza, l’allevatore deve conservare la documentazione ad evidenza del rispetto dei limiti analitici previsti all’Art. 5.2 del Disciplinare.

CSQA verifica se l’allevamento ha acquisito un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione del fornitore circa l’idoneità alla DOP dell’alimento, mediante dicitura “*Mangime idoneo ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente.

8.1.2 - Controlli sugli Allevamenti con produzione promiscua

In caso di produzione promiscua, CSQA verifica, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l’ultimo giorno di un mese) che siano assicurati tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini non destinati alla produzione tutelata, mediante la registrazione,

l'aggiornamento e l'archiviazione delle informazioni relative alle partite di suini non destinati alla DOP, al fine di assicurarne la tracciabilità in qualsiasi momento.

Con controllo fisico-ispettivo CSQA verifica che sia assicurata l'identificazione dei suini non destinati alla filiera tutelata e la separazione fisica degli stessi da quelli destinati alla DOP.

8.1.3 - Controlli sulla genetica

A livello documentale, presso le Scrofaie (inclusi i cicli chiusi) CSQA, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), verifica:

- la presenza della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla DOP, con cui il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o la matricola del verro da cui è stato prelevato il seme in consegna;
- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT; in particolare CSQA controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel PDC (primi sette giorni successivi al trimestre di riferimento, inteso come primo, secondo, terzo o quarto trimestre dell'anno) delle registrazioni nel RIFT relative:
 - all'elenco degli identificativi dei riproduttori suini utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di inizio e di eventuale fine attività degli stessi;
 - al numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;
- la registrazione del tipo genetico sugli AT e/o AM rilasciati con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme alla DOP; in particolare CSQA verifica conformità e correttezza d'impiego delle linee genetiche utilizzate ai fini della DOP per i riproduttori e/o del materiale genetico e/o della relativa progenie riconducibile, agli stessi, in base a quanto specificato al paragrafo 7.1.1;

CSQA, inoltre, verifica il certificato zootecnico o altra documentazione equivalente:

- di ogni verro fisicamente presente in Allevamento a fini riproduttivi per la DOP
- di almeno il 5% delle scrofe fisicamente presenti in Allevamento per la DOP.

Con controllo fisico ispettivo presso le Scrofaie (inclusi i "cicli chiusi"), CSQA verifica:

- la corrispondenza per tutti i verri presenti in Allevamento e utilizzati per la DOP, tra gli identificativi applicati sul singolo verro e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico (o altra documentazione equivalente) acquisito verificando che i verri stessi siano di un tipo genetico conforme ai fini della DOP;
- la corrispondenza tra gli identificativi applicati sul singolo capo presente in Allevamento e utilizzato per la DOP e quelli registrati nel relativo certificato zootecnico acquisito (o documento analogo) controllando la conformità alla DOP del tipo genetico per un numero di scrofe così come da tabella 2;

Numero di scrofe produttive ai fine della DOP presenti in Scrofaia	Numero di Scrofe produttive ai fine della DOP da controllare
fino a 10	tutte
da 11 a 100	almeno 10
da 101 a 500	almeno 25
da 501 a 1000	almeno 35
da 1001 a 2500	almeno 50
oltre 2500	almeno 65

Tabella 2 - Scaglioni per la determinazione del numero di scrofe da controllare in verifica ispettiva

- che il tatuaggio di origine non sia stato apposto ai fini della DOP su suini con caratteristiche genetiche non conformi ai requisiti prescritti all'Art. 5.1 del Disciplinare

Il controllo viene eseguito solo in presenza e con l'ausilio/collaborazione del personale dell'Allevamento per il contenimento degli animali e, comunque, solo in condizioni di sicurezza per le persone presenti e solo nel rispetto del benessere animale e della biosicurezza aziendale;

Nelle scrofaie con presenza di verri a qualsiasi titolo non conformi, CSQA controlla che per tali verri, se di genetica non conforme ai fini della DOP, sia stato assicurato l'aggiornamento e il deposito della documentazione rilasciata di vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione e che i verri autoprodotti non siano utilizzati come "ruffiani", fatti salvi quelli sterilizzati mediante documentata vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

CSQA effettua ogni anno, presso almeno il 5% delle Scrofaie (inclusi i "cicli chiusi") riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e presso almeno il 5% degli Allevamenti anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, il prelievo di materiale biologico sui suini destinati alla DOP per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche.

Il prelevamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale e della biosicurezza aziendale.

Qualora si riscontrino non compatibilità tra il DNA campionato e le sequenze registrate in BDR relative alle genetiche presenti in allevamento (verri o fiale) al momento della fecondazione della scrofa, l'azienda per determinare se l'anomalia riscontrata sia dovuta ad un problema di tracciabilità del seme o ad una non conformità dello stesso, può chiedere all'OdC, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto, che il laboratorio confronti tutte le sequenze registrate in BDR relative ai verri in attività le sequenze di DNA risultate non compatibili.

8.1.4 - Controlli sulla movimentazione dei suini

CSQA, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), controlla previa valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (es. registro aziendale di carico e scarico, DDT) e dei dati del RIFT:

- il numero complessivo dei suini nati nel periodo di riferimento, con suddivisione mensile degli stessi e delle registrazioni operate circa l'apposizione del tatuaggio di origine;
- la destinazione e il numero complessivo dei suini trasferiti o venduti;
- il numero complessivo di suini eventualmente acquisiti da altri Allevamenti riconosciuti;
- la coerenza dei tatuaggi riscontrati sui suini con le registrazioni presenti in Allevamento e con i dati del RIFT.

Al fine di consentire una valutazione di congruità e rispondenza della situazione esistente e in particolare dei vari fattori produttivi dell'Allevamento con le registrazioni delle movimentazioni dei suini, CSQA accerta:

- il numero delle scrofe produttive ai fini della DOP;
- il numero di suini tatuati nel periodo di riferimento.

8.1.5 - Controlli delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine

CSQA ogni anno, in almeno il 5% delle Scrofaie (inclusi i cicli chiusi) oggetto di controllo ordinario, effettua un controllo fisico ispettivo:

- su almeno 30 suini, in una Scrofaia con un numero di suini da tatuare in giornata pari o inferiore a 500;
- su almeno 60 suini, in una Scrofaia con operazioni comprese un numero di suini da tatuare in giornata compreso tra 501 e i 1.000;
- su almeno 90 suini, in una Scrofaia con operazioni un numero di suini da tatuare in giornata superiore a 1.000.

Con tale controllo l'OdC verifica che l'apposizione del tatuaggio di origine:

- venga eseguita con i punzoni dati in dotazione e nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 5.2 del Disciplinare;
- venga effettuata utilizzando punzoni con la "lettera-mese" corrispondente al mese di effettiva nascita dei suini;

- riporti il codice identificativo della Scrofaia in cui si stanno eseguendo le operazioni;
- venga effettuata entro i tempi prescritti all'Art. 5.2 del Disciplinare.

CSQA inoltre controlla previa scelta casuale di almeno una partita su cui è stato apposto il tatuaggio di origine:

- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT (l'allevatore deve registrare nel RIFT entro i primi sette giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese, su cui è stato apposto il tatuaggio di origine);
- nel caso l'allevatore abbia distolto suini tatuati dal circuito della DOP, coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni e della documentazione da compilare e da detenere in applicazione del PDC per assicurare la tracciabilità per "lettera-mese" dei suini tatuati distolti in autonomia (l'allevatore deve registrare nel RIFT, entro i primi sette giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese, distolti nel mese precedente);
- che il tatuaggio sia stato apposto entro i tempi prescritti all'Art. 5.2 del Disciplinare;

CSQA, inoltre, verifica che i punzoni siano conservati presso la sede dell'insediamento produttivo; in caso contrario l'Allevamento deve aver comunicato all'OdC la conservazione dei punzoni in altra sede; in tal caso l'OdC accerta la presenza dei punzoni nella sede dichiarata.

8.1.6 - Controlli sugli AT

CSQA, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), controlla:

- la correttezza delle registrazioni degli AT (il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT);
- che sia stato emesso un DDT per ogni AT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" della DOP o altra dicitura equivalente;
- il peso medio dei suini trasferiti previa visione, ove possibile in presenza di registrazioni dei pesi, della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera) per valutarne la congruità (accrescimento) in rapporto all'età;
- che il tipo genetico registrato in AT sia conforme a quanto previsto all'Art. 5.1 del Disciplinare;
- la congruità dei flussi dei suini attestati con gli AT e degli altri dati registrati nel RIFT con la capacità produttiva dell'Allevamento e con i dati riportati sui relativi documenti di trasferimento obbligatoriamente presenti in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). Nel caso di Allevamenti intermedi CSQA, relativamente agli AT, verifica la congruità fra il quantitativo di suini registrati negli AT in entrata e il quantitativo di suini indicati negli AT in uscita. I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata.

8.1.7 - Controlli sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i cicli chiusi)

CSQA, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), controlla:

- la correttezza delle registrazioni degli AM in uscita (il controllo può essere eseguito indifferentemente sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT); in particolare CSQA controlla che in AM siano stati registrati:
 - il numero di suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - suini con requisiti genetici conformi a quanto previsto all'Art.5.1 del Disciplinare);
 - il codice di origine e la relativa lettera mese, verificando la congruità della stessa con il requisito di età che devono avere i suini al momento della macellazione indicato all'Art. 5.3 del Disciplinare;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l'Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una

valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;

- che non siano stati certificati verri e scrofe.

8.1.8 - Controlli di consegne promiscue

Nel caso di consegne promiscue, CSQA effettua, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), i controlli precedentemente specificati al paragrafo 8.1.6 che riguarda le consegne fra Allevamenti, e al paragrafo 8.1.7, relativo alla consegna di suini da un Allevamento a un Macello, verificando che nei DDT siano registrati separatamente il numero di suini consegnati ai fini della produzione tutelata (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente) e il numero dei suini non consegnati a tal fine.

8.2 - Controlli di CSQA presso il Macello

CSQA effettua ogni anno, ai fini dell'attività di controllo ordinario, il seguente numero di verifiche ispettive:

- almeno una, presso il Macello con una attività di macellazione ai fini DOP nell'anno precedente pari o inferiore a n. 50.000 suini;
- almeno due, presso il Macello con una attività di macellazione ai fini DOP nell'anno precedente compresa tra n. 50.001 e n. 300.000 suini;
- almeno tre, presso il Macello con una attività di macellazione ai fini DOP nell'anno precedente superiore a n. 300.000 suini.

Il numero delle visite ispettive, nel caso di primo anno di attività ai fini della DOP, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dall'Operatore all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'Operatore indica il numero stimato di suini che prevede di macellare ai fini della DOP nel corso di un'annualità; qualora il numero di suini macellati sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero di visite ispettive da effettuare viene opportunamente rivisto.

8.2.1 - Controlli degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

CSQA sulle partite macellate in almeno due giornate precedenti controlla a campione che:

- gli AM siano stati correttamente rilasciati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- il numero dei suini registrato in AM coincida con quelli indicati nei relativi DDT;
- nel DDT sia registrato il numero dei suini consegnati al macello ai fini della DOP;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla DOP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati ai fini della DOP (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" della DOP o altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
 - il numero di suini destinati alla DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nella AM;
- siano stati registrati nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, i dati di macellazione, in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione oltre che del numero anche dei tatuaggi, comprensivi di lettera - mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione.

CSQA con controllo fisico ispettivo su almeno il 50% delle partite in macellazione ai fini della DOP nella giornata, verifica che:

- nel caso di ricevimento di una consegna non costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della DOP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
 - il numero dei suini consegnati non ai fini della DOP;
 - il numero di suini ai fini della DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
 - i suini consegnati non ai fini della DOP siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;

- la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla DOP e quelli non consegnati ai fini della DOP;
 - nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati alla filiera tutelata, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
 - siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;
- i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine.
- la "lettera-mese" tatuata qualifichi un suino di età, al momento della macellazione, conforme a quanto previsto dall'Art. 5.3 del Disciplinare;
 - il tatuaggio apposto consenta di ricondurlo all'uso dei punzoni ufficiali;
 - vi sia corrispondenza del tatuaggio riscontrato sulla coscia con quelli registrati nella relativa AM;
 - siano utilizzate per la DOP solo carcasse con peso e classificazione conformi a quanto prescritto al paragrafo 7.2;
 - sia presente sulla cotenna delle cosce da destinare alla DOP una marcatura chiara, ben leggibile e indelebile, apposta mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione della singola AM.

8.2.2 - Controlli sulle registrazioni sul RIFT

CSQA in riferimento ad ogni mese di macellazione verifica che i dati registrati sul RIFT per ciascuna AM siano stati inseriti correttamente e secondo le tempistiche previste. In particolare, CSQA controlla che il Macello registri il numero e i codici di origine, comprensivi di lettera- mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione con specificate le singole causali di inidoneità.

8.2.3 - Controlli sulla genetica

CSQA effettua ogni anno, presso almeno il 5% dei Macelli riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, il prelievo di materiale biologico su partite di suini avviati alla macellazione ai fini della DOP per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche.

8.3 - Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Sezionamento.

CSQA effettua ogni anno presso i Laboratori di Sezionamento che nell'anno precedente hanno registrato, al netto dei resi, nelle DS cosce per la DOP Prosciutto di Parma, il seguente numero di visite ispettive finalizzate ad un controllo documentale:

- almeno uno presso il LS con un numero di cosce registrate in DS per la DOP nell'anno precedente inferiore o pari a n. 50.000 cosce;
- almeno due presso il LS con un numero di cosce registrate in DS per la DOP nell'anno precedente compreso tra n. 50.001 e n. 350.000 cosce;
- almeno tre presso il LS con un numero di cosce registrate in DS per la DOP nell'anno precedente superiore a n. 350.000 cosce.

CSQA effettua i controlli ordinari anche presso i LS non operativi almeno una volta ogni tre anni come previsto al paragrafo 8.

CSQA con riferimento ad almeno due settimane intere e consecutive, effettua una verifica documentale a campione controllando che:

- la macellazione sia avvenuta presso un soggetto riconosciuto;
- nel caso di LS "esterno", il LS fornitore della materia prima sia un soggetto riconosciuto
- nel caso di LS "esterno", le DS e i relativi DDT in entrata siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni e le DPNF siano state correttamente registrate nel RIFT;

- che DS e relativi DDT in uscita siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni.

CSQA, inoltre, con riferimento al medesimo periodo individuato per il controllo documentale, verifica che i dati dei DDT e delle DS emesse, una volta assemblati, siano coerenti e forniscano un bilancio di massa congruo fra quantitativo di carcasse/mezzene/cosce in entrata e quantitativo di carcasse/mezzene/cosce in uscita.

8.3.1 - Controllo sulle cosce fresche (a carico dei Laboratori di Sezionamento) in LS o in Prosciuttificio

CSQA effettua ogni anno la verifica tecnico-qualitativa di un numero di cosce proposte dal LS ai fini della DOP pari ad almeno il 10% del numero di cosce registrate in DS nell'anno precedente e destinate al Prosciuttificio ai fini DOP. L'OdC deve controllare annualmente presso il LS un numero di cosce pari ad almeno il 50% di tale soglia minima di controllo (pari, pertanto, ad almeno il 5% del numero di cosce registrate in DS nell'anno precedente e destinate al Prosciuttificio ai fini DOP); la restante parte delle cosce può essere controllata presso il prosciuttificio prima dell'omologazione.

Al fine di rispettare, presso il LS, il numero dei controlli di cosce sopraindicato, l'OdC si riserva la possibilità di contattare il LS per ricevere informazioni sulle giornate in cui effettua la lavorazione delle cosce da destinare alla DOP.

DOCUMENTALE

A livello documentale CSQA verifica:

- nel caso di verifica presso un LS esterno o un Prosciuttificio, che la macellazione dei suini sia avvenuta in un Macello riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dal Disciplinare;
- nel caso di verifica presso un LS esterno o un Prosciuttificio, la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto:
 - dalla DS compilata in ogni sua parte, compreso il numero effettivo di cosce proposte in consegna per ogni singolo allevamento di provenienza;
 - a un DDT integrato dalle seguenti registrazioni: "Cosce idonee ai fini della produzione DOP Prosciutto di Parma" o altre diciture equivalenti e il numero delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici della DS e il DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella DS e nel DDT coincida;
- le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati nell'areale definito all'Art. 3 del Disciplinare;
- siano osservate le tempistiche di consegna prescritte all'Art. 5.3 del Disciplinare.

ISPETTIVO

CSQA con controllo fisico ispettivo, sulle cosce in consegna controlla, che:

- marcate ai fini della classificazione in modo leggibile e conformemente a quanto prescritto l'Art 5.3.a) del Disciplinare;
- rechino il TIM del Macello e, nel caso provengano da un LS "esterno", anche il TIS e che essi siano chiaramente riconducibili ai relativi codici di identificazione indicati nella DS;
- rechino una marcatura apposta in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;
- munite di tatuaggio di origine riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, apposto nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 5.2 del Disciplinare, leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro), con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le carcasse/mezzene/cosce devono essere stati macellati a un'età conforme a quanto indicato all'Art. 5.3 del Disciplinare) e con un codice identificativo di un Allevamento ubicato nell'areale disciplinato.
- Presentino i requisiti previsti all'art. 5.3.b) del disciplinare e le fasi di cui all'Art. 5.4.a) del Disciplinare;
- non presentino le inidoneità previste dall'Allegato 15;
- che, a campione, la temperatura interna sia compresa tra -1 e +4°C;

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione (effettuata direttamente sulla stessa) di apposito timbro identificativo dell'incaricato di CSQA. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP.

Se al termine di un anno, con i controlli effettuati in regime di controllo ordinario sulle cosce fresche proposte ai fini della DOP Prosciutto di Parma da un Laboratorio di Sezionamento (controlli effettuati da CSQA presso il LS stesso e/o presso i Prosciutti a cui sono state inviate le cosce), si riscontrano esiti di inidoneità tecnico-qualitative superiori al 7% delle cosce controllate, CSQA eseguirà entro l'anno successivo, in applicazione di MCR a carico del LS, 3 VIS in Prosciuttificio per il controllo dei requisiti tecnico-qualitativi delle cosce proposte ai fini della DOP.

Al fine di consentire a CSQA una programmazione delle verifiche da effettuare, il LS, ricevuta la notifica del provvedimento di non conformità e trascorsi i termini del ricorso, comunica all'OdC, fino all'esecuzione della terza VIS supplementare, ogni settimana entro la giornata di venerdì, un programma indicativo delle consegne a fini DOP di cosce suine fresche della settimana successiva. Nel caso di omessa comunicazione nei tempi prescritti CSQA invierà al LS una comunicazione richiedendo l'invio del programma entro il giorno successivo.

Durante il periodo di applicazione delle MCR, l'OdC decide quali consegne di cosce ai fini della DOP Prosciutto di Parma sottoporre a controllo ordinario e quali controllare in esecuzione di MCR. Se al termine delle 3 VIS viene accertato un numero di cosce inidonee per requisiti tecnico-qualitativi superiore al 7% di quanto controllato complessivamente con le 3 verifiche supplementari, l'OdC formalizza un'ulteriore MCR a carico dell'LS che prevede l'esecuzione, con le medesime modalità, altre 3 VIS e così via fino al riscontro di una percentuale di inidoneità non superiore al 7%.

8.3.2 - Controlli (a carico degli Allevamenti di Provenienza) dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce

CSQA, presso i Laboratori di Sezionamento, effettua ogni anno, in applicazione dell'Art. 5.3 del Disciplinare, il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce (determinazione del numero di iodio e/o del contenuto di acido linoleico), su almeno il 10% del numero degli Allevamenti di provenienza che hanno emesso un AM nell'anno precedente.

I risultati sono acquisiti dall'OdC che comunica all'Allevamento interessato i dati riscontrati e l'esito di conformità o di non conformità e al LS il solo esito di conformità o non conformità.

8.4 - Controlli di CSQA presso il Prosciuttificio

Presso il Prosciuttificio sono svolti i controlli sulle cosce fresche a carico dei lab di sezionamento come previsto dal par. 8.3.2 con le medesime modalità.

8.4.1 - Controllo del processo produttivo

CSQA, su tutti i prosciuttifici, almeno una volta all'anno, controlla:

- il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento.
- il rispetto di ognuna delle varie fasi in cui è articolato il metodo di ottenimento prescritto all'Art. 5.4 del Disciplinare;
- il rispetto delle procedure di identificazione e rintracciabilità definite;
- a campione che le vesti grafiche utilizzate ai fini della DOP rispettino le prescrizioni del disciplinare.

8.4.2 - Controlli partita successivamente alla "fase fredda"

CSQA, almeno una volta al mese, controlla almeno una partita in lavorazione. Questa viene scelta casualmente controllando le registrazioni aziendali effettuate sul portale ParmaDOP tra le partite che sono uscite dalla "fase fredda" e che sono ritenute idonee per la DOP da parte del Prosciuttificio.

DOCUMENTALE

a livello documentale CSQA controlla che:

- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dalla all'Art. 3 del Disciplinare e sia accompagnata:

- dalla DS compilata in ogni sua parte, compreso il numero effettivo di cosce proposte in consegna per ogni singolo allevamento di provenienza;
- da un DDT integrato dalle seguenti registrazioni: “Cosce idonee ai fini della produzione DOP” o altre diciture equivalenti e il numero e il peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici della DS e il DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella DS e nel DDT coincida;
- sia stata, eventualmente, registrata la Distinta Resi (DR);
- siano osservate le tempistiche di consegna prescritte all’Art. 5.3 del Disciplinare.

ISPETTIVO

Con controllo fisico ispettivo, svolto su un campione pari almeno al 5% delle cosce rappresentative l’intera partita omologata, per verificare che:

- non presentino le inidoneità previste all’Art. 5.3 del Disciplinare e riassunte nell’allegato 15;
- rechi il TIM del Macello (nel caso provenga da un Laboratorio di Sezionamento, anche il TIS del sezionatore); TIM e TIS devono essere chiaramente riconducibile ai relativi codici di identificazione indicati nella DS;
- l’esito di classificazione sia leggibile e conforme a quanto prescritto;
- rechi con certezza la visibilità del tatuaggio, o i simboli previsti per l’attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini nel rispetto dei criteri minimi la visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche al lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all’Allevamento di Origine.

- che il tatuaggio sia riconducibile all’uso di punzoni ufficiali
- rechi una marcatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica il lotto di macellazione e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;
- la “lettera-mese” tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione;
- sulle cosce siano presenti tatuaggio, TIM (e nel caso di LS “esterno” anche TIS) e lotto di macellazione indicati nella/e relativa/e DS.

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata con il lotto di lavorazione dall’incaricato di CSQA e segregata in attesa dell’esito di eventuale ricorso. L’identificazione della coscia porterà, passati i termini previsti per il ricorso, all’esclusione definitiva della stessa dal circuito DOP.

Nel caso in cui venga riscontrata una sola coscia non conforme, il controllo verrà esteso all’intera partita (100% delle cosce sigillate).

Inoltre, CSQA controlla che non sia stato apposto il sigillo sulle cosce non utilizzate per la DOP.

8.4.3 - Controlli sulle cosce in trasferimento

CSQA ricevuta richiesta da parte dell’operatore di movimentare prosciutti non ancora marchiati con marchio di conformità (Corona Ducale) autorizza il trasferimento solo a condizione che:

- il trasferimento avvenga dopo il sesto mese di stagionatura dei prosciutti così come previsto all’Art. 5.4.e) del Disciplinare;
- il lotto non sia sottoposto a vincoli (lotto bloccato per analisi, lotto bloccato in seguito a NC, etc...).

8.5 - Controlli di CSQA presso lo Stagionatore

CSQA verifica tutti i magazzini di stagionatura risultanti attivi nell’anno precedente e tutti i magazzini riconosciuti nell’anno in corso.

CSQA annualmente verifica:

- la congruità degli elementi già acquisiti in sede di accettazione dell'istanza di riconoscimento e attribuzione del relativo codice di identificazione;
- CSQA verifica, campionando un singolo lotto, la corrispondenza di tutti i prosciutti presenti presso l'Operatore con quanto registrato nel portale ParmaDOP;
- il rispetto delle procedure di identificazione e rintracciabilità definite.

In sede di intervento per l'apposizione della Corona Ducale Supplementare (per i prosciutti avviati a porzionamento) o Timbro identificativo a fuoco (per i prosciutti avviati ad affettamento) CSQA verifica la congruità fra il numero di prosciutti presentati e il numero di prosciutti per i quali è stato richiesto l'intervento e registrati nel portale ParmaDOP.

8.6 - Controlli di CSQA a Prosciuttifici e Stagionatori

CSQA effettua controlli fisici ed organolettici sui prosciutti prima della marchiatura secondo le modalità descritte al paragrafo 8.6.1 e controlli chimici secondo quanto riportato al successivo paragrafo 8.6.2.

Al momento dei controlli i prosciutti campionati devono aver compiuto il termine minimo di stagionatura.

I controlli fisici e organolettici vengono effettuati sui prosciutti presentati alla marchiatura secondo le modalità definite ai successivi paragrafi 8.6.1 e 8.6.2.

I controlli chimici -finalizzati alla determinazione dell'indice proteolitico, dell'umidità e del sale- sono effettuati ogni 10 mesi secondo le modalità definite al successivo capitolo 8.6.2. Le aziende che nel corso dell'anno precedente hanno avviato alla produzione tutelata (omologato) meno di cinquemila cosce fresche, sono assoggettate al controllo dei parametri chimici almeno una volta all'anno.

8.6.1 - Controlli fisici ed organolettici

La valutazione fisica ed organolettica viene effettuata sui prosciutti che hanno superato il termine minimo di stagionatura previsto dal disciplinare e che sono stati preselezionati dal Prosciuttificio, escludendo eventuali prosciutti riscontrati non idonei in autocontrollo, e per cui è stata richiesta la marchiatura. Gli eventuali prosciutti distolti devono essere identificati e declassati tramite rimozione del sigillo da parte dell'OdC.

L'attività di espertizzazione viene sospesa in attesa di revisione del lotto da sottoporre a marchiatura da parte dell'azienda nel caso in cui il numero di prosciutti ritenuti inadeguati a seguito dei controlli fisici ed organolettici superi il 5 % dei prosciutti presentati alla marchiatura.

CONTROLLI FISICI

I controlli fisici consistono nella valutazione di peso, forma esteriore, assenza del piede, assenza di cause di inadeguatezza qualitative ed igienico sanitarie. I controlli fisici, quali la valutazione della forma esteriore, assenza del piede, assenza di cause di inadeguatezza qualitative ed igienico sanitarie, vengono effettuati sulla totalità dei prosciutti presentati alla marchiatura (lotto / mese). CSQA rimuove il sigillo ai prosciutti non conformi.

La valutazione del peso viene effettuata su un campione di 10 prosciutti. Poiché il lotto-mese presentato alla marchiatura è un lotto omogeneo per mese di produzione ma anche per peso dei prosciutti, i 10 prosciutti campionati si ritengono pertanto rappresentativi dell'intero lotto-mese. Nel caso uno o più prosciutti dovessero risultare non conformi per il peso viene prelevato un secondo campione di 10 prosciutti. Nel caso la situazione di non conformità permanga (anche per un solo prosciutto) l'attività di espertizzazione viene sospesa in attesa di revisione del lotto da sottoporre a marchiatura da parte dell'azienda.

CSQA rimuove il sigillo ai prosciutti non conformi per uno o più dei parametri valutati e non devono essere destinati alla DOP.

Solo al completamento del controllo fisico CSQA procede con la valutazione delle caratteristiche organolettiche (puntatura).

I CONTROLLI ORGANOLETTICI PUNTATURA

La puntatura viene effettuata su un campione di prosciutti appartenenti all'intero lotto presentato alla marchiatura. La puntatura del lotto avviene operando direttamente su scalere e/o telai secondo schemi variabili, a discrezione dell'incaricato.

Il numero di prosciutti sui quali viene effettuata la puntatura dipende dalle dimensioni del lotto presentato alla marchiatura:

- per i lotti fino a 1.000 pezzi si campiona il 10% dei prosciutti;
- per i lotti oltre i 1.000 pezzi viene campionato il 10% dei primi 1.000 prosciutti e il 5% dei restanti (es. lotto di 1.500 prosciutti si campionano 125 prosciutti: il 10% di 1.000 e il 5% di 500).

Qualora il numero dei prosciutti riscontrati non idonei sia superiore al 5% del totale campionato CSQA sospende le operazioni di marchiatura e il lotto viene considerato rivedibile. Conseguentemente, l'Organismo di Controllo verifica il lotto ripreparato in autocontrollo dal Prosciuttificio secondo i criteri di campionamento succitati. CSQA assicura l'espletamento di questa attività di controllo organolettico entro 15 giorni lavorativi dalla comunicazione di revisione aziendale della partita; il costo di questa attività viene addebitato all'Operatore.

I prosciutti che in tutte le fasi di espertizzazione sono considerati non conformi dovranno essere privati del sigillo e non destinati al circuito DOP. La rimozione del sigillo avviene sempre a cura di CSQA.

Nessun lotto di prosciutti può essere marchiato con il Marchio di conformità / Corona Ducale prima dell'esito dei controlli fisici ed organolettici sopra descritti.

I CONTROLLI ORGANOLETTICI COLORE AL TAGLIO, AROMA E SAPORE

Le caratteristiche organolettiche previste all'Art. 2 del disciplinare (colore al taglio, aroma e sapore) vengono accertate da parte dell'Ispettore in sede di campionamento per le caratteristiche chimiche su tutti i prosciutti campionati.

Appena dopo il taglio della coscia, previsto per le analisi chimiche, si procede all'esame delle caratteristiche organolettiche del prosciutto stesso. Qualora dalla verifica delle caratteristiche organolettiche si constatino situazioni non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo prosciutto e ripete la verifica organolettica fino ad accertamento della conformità. L'esame delle caratteristiche organolettiche viene fatto su tutte le cosce del campione destinato alle analisi chimiche.

Nel caso in cui i prosciutti non conformi per le analisi organolettiche risultino essere maggiori del 60% del totale dei prosciutti campionati il lotto è da considerarsi non conforme e pertanto verrà distolto dal circuito della produzione tutelata con asportazione del sigillo.

I prosciutti risultati non conformi, devono essere privati di ogni simbolo distintivo della DOP.

In caso di situazioni dubbie e/o per le quali l'Ispettore non è in grado di giudicare la conformità viene formata una unità campionaria e inviata ad un Laboratorio accreditato per l'esecuzione delle analisi organolettiche.

8.6.2 - Caratteristiche chimiche

Le aziende che nel corso dell'anno precedente hanno avviato alla produzione tutelata (omologato) più di cinquemila cosce fresche, saranno soggette ad un campionamento ogni 10 mesi ai fini del controllo dei parametri chimici. I prosciuttifici che producono meno di 5.000 cosce/anno saranno campionati una volta all'anno. Il campionamento dei prosciutti da sottoporre ad analisi chimica è eseguito da CSQA su una partita di prosciutti giudicata conforme sotto il profilo fisico ed organolettico secondo quanto riportato al precedente punto 8.6.1. Il numero di prosciutti da prelevare per l'analisi chimica viene calcolato secondo la tabella 3:

Produzione annua cosce fresche omologate	Numero prosciutti/campione
fino a 25.000	5
da 25.001 a 50.000	8
da 50.001 a 100.000	10
da 100.001 a 150.000	12
oltre 150.000	15

Tabella 3 - numero di prosciutti da prelevare per le analisi chimiche

I prosciutti selezionati vengono contrassegnati con una sigla tale da garantire l'anonimato dell'azienda produttrice.

La procedura di espertizzazione del lotto presentato alla marchiatura, sottoposta a controllo chimico è temporaneamente sospesa, in attesa del responso delle prove, e i prosciutti sono conservati dal produttore opportunamente segregati e identificati. I prosciutti vengono selezionati secondo criterio casuale.

CSQA esegue il prelievo della frazione di carne da sottoporre ad analisi, avvalendosi del Prosciuttificio o di un Laboratorio di Disossatura che opera come fornitore di servizi. Viene asportata da ogni prosciutto campionato una frazione magra del muscolo Biceps femoris (bicipite femorale) che viene successivamente isolata. Ogni campione (riferito ad un prosciutto) viene diviso in tre aliquote per le analisi, che sono confezionate sottovuoto e inserite nelle buste antieffrazione.

Un'aliquota viene inviata al laboratorio di prova, una lasciata in azienda e la terza è custodita da CSQA per eventuali esigenze di revisione analitica.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, CSQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna denominazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova. Non sono ammessi arrotondamenti dei valori analitici del referto.

Il risultato delle analisi è il valore che si ottiene facendo la media fra i valori delle analisi – per ogni parametro - effettuate su ogni campione prelevato.

La partita sottoposta a campionamento può essere liberalizzata e sottoposta a marchiatura solo se i valori medi di umidità, sale e proteolisi, ottenuti a seguito di campionamento rientrano, singolarmente presi, negli intervalli di conformità previsti dal disciplinare.

In caso di eccesso di umidità, è possibile ripresentare il lotto alla marchiatura dopo un adeguato prolungamento della stagionatura della partita. A tal scopo si considera una riduzione dello 0,5% di umidità (nel muscolo campionato) per ogni mese di stagionatura successivo al prelievo; per ottenere la marchiatura si dovrà comunque procedere, al termine del prolungamento della stagionatura a un nuovo campionamento secondo le stesse modalità del precedente.

Quando i valori medi non rientrano singolarmente presi (umidità, sale e proteolisi) nei limiti previsti dal disciplinare CSQA effettua su richiesta del prosciuttificio/stagionatore un campionamento supplementare per ogni settimana di lavorazione del mese i cui campioni alla prima analisi sono risultati non conformi. L'OdC analizza i campioni per i soli parametri risultati non conformi. I costi sono a carico del prosciuttificio.

Si procede a campionare ogni singola settimana di lavorazione con un numero di prosciutti come indicato da Tabella 3.

Produzione annua cosce fresche omologate	Numero prosciutti/settimana di lavorazione
fino a 25.000	2
da 25.001 a 50.000	2
da 50.001 a 100.000	3
da 100.001 a 150.000	3
oltre 150.000	4

Tabella 4 – numero di prosciutti da prelevare in caso di campionamento supplementare

Qualora i valori medi ottenuti da campionamento supplementare rientrino negli intervalli di conformità previsti dal Disciplinare il lotto settimanale può essere liberalizzato, in caso contrario il lotto è da considerarsi non conforme e pertanto verrà distolto dal circuito della produzione tutelata con asportazione del sigillo.

In caso di non conformità si applica un piano di campionamento rinforzato (MCR) che si attua con le medesime modalità del campionamento ordinario con la modifica delle sole tempistiche di campionamento. L'azienda assoggettata al piano di campionamento rinforzato è sottoposta ad un campionamento ogni 6 mesi, che saranno portati a 3 qualora, nel corso del piano rinforzato, si evidenzino ulteriori non conformità analitiche.

Nel caso in cui l'azienda sia sottoposta al piano analitico rinforzato ogni sei mesi, questa ritornerà al campionamento ordinario solo in seguito a due campionamenti consecutivi con riscontro analitico conforme.

Nel caso in cui l'azienda sia sottoposta al piano analitico rinforzato ogni tre mesi, dopo due campionamenti positivi consecutivi tornerà ad essere campionata ogni sei mesi per tornare al campionamento ordinario dopo ulteriori due campionamenti positivi consecutivi.

Qualora il risultato delle analisi dia esito non conforme il lotto settimanale il cui campione abbia dato esito di non conformità non è marchiato e i prosciutti sono distolti dalla produzione con asportazione del sigillo.

In caso di non conformità analitica, sia in prima analisi che nell'analisi del campionamento supplementare, l'azienda può chiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sulle aliquote a disposizione di CSQA. Tale ripetizione sarà effettuata presso un laboratorio diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In tal caso CSQA informerà l'operatore circa il Laboratorio prescelto e l'azienda potrà prendere contatti con il Laboratorio per poter assistere alla ripetizione analitica. L'esito della ripetizione avrà valore definitivo.

8.7 – Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Disossatura

La disossatura del "Prosciutto di Parma" DOP per vendita in pezzo intero e/o metà e/o tranci non è sottoposta a vincoli di territorialità né tantomeno di controlli da parte di CSQA visto che la corona è presente su ogni singola unità di vendita. Il disosso finalizzato all'affettamento avviene presso laboratori situati nella zona tipica di cui all'Art. 3 del Disciplinare sotto il controllo di CSQA. Può essere disossato, per essere destinato alle successive operazioni di affettamento e confezionamento, esclusivamente il prosciutto provvisto del marchio di conformità (Corona Ducale). Il controllo di CSQA si espleta con due modalità differenti in base alla tipologia di disosso che viene effettuato:

- A. in presenza della Corona Ducale e il Timbro identificativo a fuoco;
- B. senza la cotenna (eliminando pertanto sia la Corona Ducale sia il Timbro identificativo a fuoco).

Il Timbro identificativo a fuoco sulla cotenna del prosciutto viene impresso da CSQA in Prosciuttificio, prima di inviare i prosciutti al Laboratorio di Disossatura, o direttamente presso il Laboratorio di Disossatura su richiesta del Laboratorio di Disossatura stesso.

Al momento dell'apposizione del Timbro identificativo, sia a fuoco sia ad inchiostro, CSQA registra il numero di prosciutti componenti il lotto, ne determina e fissa la stagionatura e la classe di pezzatura (> 9.5 kg o < 9.5 kg). Tutti i dati vengono collegati univocamente al codice composto dalla sigla alfanumerica presente sul timbro identificativo (es. Ω3) e dal codice DOP del laboratorio di affettamento per poter tracciare e quindi definire al momento dell'affettamento la tipologia di prodotto che verrà affettato.

8.7.1 – Controlli sui Laboratori di Disossatura che preservano la Corona Ducale e il Timbro identificativo a fuoco

Nel caso di laboratori di disossatura la cui attività sia **solo quella di tipo A**, CSQA eseguirà una verifica all'anno finalizzato ad accertare:

- il mantenimento dei requisiti strutturali, impiantistici e organizzativi in possesso degli operatori al momento dell'autorizzazione;
- la conformità delle fasi di lavorazione e rispetto degli obblighi definiti al paragrafo 6.2.7;
- Conformità dei prosciutti lavorati:
 - o I prosciutti disossati destinati alla produzione di affettato devono possedere le caratteristiche merceologiche di cui al Art. 5.6 del Disciplinare verificate in sede di affettamento;
 - o I prosciutti disossati destinati alla produzione di affettato devono essere identificati del timbro identificativo a fuoco.
- l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato, del prodotto in fase di lavorazione e del prodotto destinato al Laboratorio di Affettamento.

8.7.2 – Controlli sui Laboratori di Disossatura che eliminano completamente la cotenna

Nel caso dei laboratori di disossatura la cui attività sia **anche quella di tipo B**, oltre alla verifica così come prevista per gli operatori che non rimuovono tutta la cotenna, CSQA supervisiona tutte le attività di disosso e di rimozione della cotenna.

Il Laboratorio di Disossatura è autorizzato a lavorare il prosciutto esclusivamente in presenza dell'ispettore CSQA. Per tale ragione il Laboratorio di Disossatura deve inviare a CSQA il programma di lavorazione settimanale entro il giovedì sera per la settimana successiva. Eventuali variazioni, urgenze o disdette devono essere comunicate con almeno 48 ore di anticipo, il non rispetto delle tempistiche qui descritte comporterà l'addebito del servizio prenotato.

Non saranno necessariamente evase le richieste di aggiunta ore/turni che non osservino la pianificazione minima necessaria.

CSQA in fase preliminare si occupa di accertare, per ogni lavorazione:

- Identificazione della/le partita/e destinata/e al disosso per l'affettamento;
- Accertamento del numero dei prosciutti presentati;
- Accertamento della conformità del periodo di stagionatura (non inferiore a 14 mesi);
- Presenza del segno di identificazione sui prosciutti destinati al disosso come da previsto dall'Art. 5.6 del Disciplinare.
- registrazione del Laboratorio di Affettamento, se diverso da quello dichiarato in sede di richiesta di applicazione del marchio identificativo a fuoco, presso il quale saranno affettate le "mattonelle".

Dopo il disosso CSQA identifica le "mattonelle sprovviste di cotenna" mediante l'apposizione di timbri identificativi a inchiostro sulla mattonella o sugli "imballaggi" entro i quali le mattonelle sono confezionate. Le mattonelle imballate non sono destinate al consumo ma all'operatore che effettua l'affettamento.

Al termine di questa operazione l'incaricato CSQA redige apposito verbale da cui, risultino:

- elementi identificativi della partita presentata (numero e peso complessivo dei prosciutti, mese di sigillatura, sigla aziendale, data di inizio lavorazione, pezzatura, periodo di stagionatura compiuto);
- numero e peso dei prosciutti ritenuti idonei all'affettamento e di quelli ritenuti inidonei, con le corrispondenti modalità di identificazione;
- il numero delle mattonelle idonee e il peso corrispondente.

8.7.3 – Gestione prosciutti scartati/inidonei

Se nel corso delle operazioni di disossatura si riscontrano prosciutti che non rispettano i requisiti richiesti per i fini della DOP il Laboratorio di Disossatura deve:

- provvedere alla totale asportazione della Corona Ducale dei prosciutti risultati inidonei;
- denunciare immediata, entro 24 ore, a CSQA il numero dei prosciutti inidonei;
- Identificare e segregare i prosciutti inidonei dal resto dei prosciutti.

8.8 – Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Affettamento

CSQA effettua un audit/anno presso tutti i Laboratori di Affettamento finalizzato ad accertare:

- Mantenimento dei requisiti strutturali, impiantistici e organizzativi in possesso degli operatori al momento dell'autorizzazione
- Conformità delle fasi di lavorazione e rispetto degli obblighi definiti al paragrafo 7.7 del Piano dei Controlli e 5.6.a) e 5.6.b) del Disciplinare;
- Conformità del prodotto lavorato e del prodotto finito
- Identificazione, rintracciabilità e tracciabilità.

Tutte le operazioni di affettamento e confezionamento sono effettuate sotto il controllo di CSQA. Il Laboratorio di Affettamento è autorizzato a lavorare il prosciutto esclusivamente in presenza del personale CSQA.

CSQA, per ogni operazione di affettamento controlla e/o rileva:

- l'avvenuta registrazione dei riferimenti utili all'individuazione dei prosciutti destinati alle operazioni medesime;
- la corrispondenza dei dati comunicati per la predisposizione in "mattonelle" (numero e peso) e i dati effettivi;
- che sulle "mattonelle" sia presente il contrassegno e, se previsto, l'eventuale segno di identificazione di CSQA precedentemente apposto in prossimità del medesimo o, in alternativa, il timbro di identificazione dell'incaricato applicato sul preimballaggio;

- il prodotto da affettare e affettato abbia mantenuto i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento all'assenza di cause di inidoneità del tipo qualitativo;
- siano utilizzate confezioni la cui veste grafica sia stata autorizzata dall'Organismo di Controllo;
- il peso complessivo netto del prodotto affettato;
- il numero delle relative confezioni distinte tra preaffettato "classico" con conservazione a temperatura tra 0 e 10 °C, preaffettato "classico" con conservazione a temperatura fino a 25 °C e preaffettato "take-away";
- il numero delle relative confezioni distinte per veste grafica.

CSQA, inoltre per le partite destinate a Prosciutto di Parma preaffettato "classico" con conservazione tra 0 e 25°C verifica che sia presente l'analisi in autocontrollo e che questa sia conforme a quanto previsto all'Art. 5.6.a) del Disciplinare.

Completati questi accertamenti, CSQA dispone la definitiva asportazione delle cotenne con impressi i marchi di conformità e i timbri di identificazione a fuoco di CSQA, o, se del caso, dei timbri ad inchiostro identificativi degli imballaggi contenenti le mattonelle predisposte previa asportazione dei marchi di conformità. L'affettamento del prosciutto di Parma deve avvenire su linee indipendenti e accuratamente pulite.

Nel corso delle operazioni di affettamento e confezionamento CSQA controlla che il Termine Minimo di Conservazione (TMC) riportato sulle confezioni sia conforme a quanto disciplinato

Al termine delle operazioni, CSQA prende atto dell'avvenuto affettamento e rileva il peso complessivo netto del prodotto affettato ed il numero delle confezioni sulle quali è riportato il marchio di conformità e redige apposito atto, da cui, quanto meno, risulti:

- numero e peso delle "mattonelle" affettate;
- numero delle confezioni recanti il marchio di conformità prodotte divise tra preaffettato "classico" con conservazione a temperatura tra 0 e 10 °C, preaffettato "take-away" con conservazione a temperatura fino a 25 °C e preaffettato "take-away";
- numero delle "mattonelle" e/o delle confezioni eventualmente scartate durante le operazioni;
- codici delle vesti grafiche utilizzate;
- codice del Paese destinatario;
- identificazione del lotto;
- estremi del verbale di disossatura di riferimento;
- eventuali rimanenze della partita.

8.8.1 - Pianificazione dei turni notturni di verifica dell'attività di affettamento

Il Laboratorio di Affettamento può richiedere a CSQA l'attivazione di turni di verifica notturni (22:00-06:00). Per l'attivazione di un turno notturno è necessario:

- presentare il programma di lavorazione entro il giovedì della settimana antecedente;
- garantire la richiesta, per l'intera settimana, di tutti i turni diurni e notturni (h 24).

L'azienda che chiede l'effettuazione di turni notturni accetta l'impossibilità di variare o annullare il programma settimanale.

8.8.2 - Verifiche analitiche Laboratori di Affettamento

CSQA effettua un controllo analitico presso ogni Laboratorio di Affettamento per:

- accertare i valori di attività dell'acqua (max. 0,91) e umidità (max. 60%) per il preaffettato "classico" e "take-away" con conservazione a temperatura tra 0 e 10 °C;
- accertare i valori di attività dell'acqua (max 0,90) e umidità (max. 60%) preaffettato "classico" con conservazione a temperatura fino a 25 °C.

La frequenza dei controlli è direttamente correlata al numero delle mattonelle lavorate per ciascuna modalità di conservazione (tra 0 e 10 °C e fino a 25 °C) nel precedente anno solare, in caso di primo accesso o di produzione di modalità non lavorata nell'anno precedente sulla base della stima di produzione annuale fatta dall'azienda.

Numero mattonelle affettate anno precedente	Frequenza
--	------------------

Fino a 100.000	1 volta all'anno
Oltre le 100.000	2 volte all'anno

Tabella 5 - frequenza campionamento mattonelle

CSQA procede all'identificazione della partita da sottoporre a campionamento. L'incaricato preleva dalla partita di mattonelle di Prosciutto di Parma DOP destinata all'affettamento il campione su cui saranno effettuate le analisi. La partita sottoposta a campionamento non può essere affettata in attesa del responso analitico.

Il campionamento avviene su 5 mattonelle diverse e ciascun campione è costituito da tre aliquote costituite da una fetta di almeno 75 gr. Una aliquota è presa in custodia dagli incaricati di CSQA e subito avviata alle analisi in un laboratorio con prove accreditate. Delle due aliquote rimanenti, una è consegnata al produttore, l'altra (contro campione) è custodita da CSQA che la conserva, per eventuale analisi di revisione.

L'analisi viene effettuata su ciascun campione. Il risultato dell'analisi è rappresentato dalla media matematica dei risultati ottenuti dei cinque campioni. Il valore medio di umidità e attività dell'acqua viene confrontato con i valori previsti dal disciplinare. L'espressione "conformità ai parametri regolamentari" significa che la media delle determinazioni eseguite sul campione si pone entro i limiti stabiliti.

L'esito delle prove è di conformità quando entrambi i valori medi dei due parametri in esame sono inferiori ai rispettivi limiti massimi disciplinati.

Nel caso in cui le prove diano un esito di non conformità l'azienda può richiedere l'analisi del contro campione conservato da CSQA. Tale richiesta deve essere inoltrata entro cinque giorni lavorativi dalla comunicazione all'azienda del responso analitico. Il campione per la controanalisi è inviato per via ufficiale a un laboratorio abilitato. Il responso di quest'ultima analisi ha effetto risolutivo.

In caso di conferma della non conformità e qualora la partita:

- risulti analiticamente idonea ad una diversa tipologia di affettato (attività dell'acqua $\leq 0,91$ e umidità fino a 60%) questa può essere destinata ad affettamento;
- non risulti analiticamente idonea ad una diversa tipologia di affettato (attività dell'acqua $\geq 0,91$ e/o e umidità superiore al 60%) ma le mattonelle che la compongono non sono state completamente private della cotenna e quindi mantengono il marchio a fuoco (Corona Ducale) questa può essere commercializzata come Prosciutto di Parma DOP;
- non risulti analiticamente idonea (attività dell'acqua $\geq 0,91$ e/o e umidità superiore al 60%) ad una diversa tipologia di affettato e le mattonelle che la compongono sono state completamente private della cotenna e quindi il marchio a fuoco (Corona Ducale) non è più visibile questa deve essere declassata ed esclusa dal circuito della DOP.

CSQA, inoltre, applicherà un piano analitico rinforzato con un campione ogni 3 mesi, piano analitico rinforzato che si concluderà al secondo esito favorevole consecutivo.

9 - Impiego di dispositivi identificativi validati dall'OdC

In alternativa o in aggiunta a tatuaggio di origine, TIM, sigillo e contrassegno di conformità è consentito l'uso, così come prescritto agli Art. 5.2, 5.3 e 5.4 del Disciplinare, di dispositivi validati dall'OdC che garantiscano l'identificazione e la tracciabilità dei suini, della materia prima e del prodotto nel rispetto di tutte le prescrizioni di cui ai capitoli precedenti.

Nel rispetto di tali prescrizioni possono essere inoltre impiegati dispositivi identificativi validati dall'OdC in alternativa o in aggiunta all'eventuale TIS e alla marcatura del lotto di macellazione. Si precisa che gli eventuali dispositivi identificativi devono essere controllati da CSQA con le medesime cadenze stabilite per i sistemi identificativi sostituiti (o a cui sono stati "aggiunti") al fine di garantire le medesime condizioni di tracciabilità.

Nel caso di impiego del dispositivo identificativo, il distoglimento dalla DOP, da parte di un Operatore, di suini/carcasse/mezzene/cosce/prosciutti deve avvenire adottando procedure operative di esclusione sulla base delle indicazioni dell'OdC.

10 - Sicurezza

L'organizzazione controllata è tenuta a fornire al personale ispettivo e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

11 - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

11.1 - Marchiatura a fuoco

11.1.1 - Rispetto alla apposizione del marchio di conformità (contrassegno della DOP)

Ultimato il periodo di lavorazione previsto dal DDOP, il Prosciuttificio o lo Stagionatore richiede attraverso il portale ParmaDOP l'intervento di CSQA per la marchiatura finale delle cosce idonee a Prosciutto di Parma DOP che detiene.

Il Prosciuttificio/Stagionatore deve inviare a CSQA richiesta di marchiatura a fuoco con Corona Ducale con almeno 48 ore di anticipo. Non saranno necessariamente evase le richieste di aggiunta ore/turni che non osservino la pianificazione minima necessaria.

CSQA deve riscontrare nel portale la presenza di una dichiarazione di autocertificazione per ogni lotto aziendale concernente:

- a) la completa osservanza del processo produttivo previsto;
- b) il possesso dei requisiti merceologici e tecnico-qualitativi – ivi compresa la rispondenza ai parametri analitici predeterminati – prescritti (autocontrollo);
- c) l'assenza di pregiudizi di tipo tecnologico, qualitativo e igienico-sanitario.

La dichiarazione di autocertificazione è fatta attraverso il portale ParmaDOP; in aggiunta alla dichiarazione, il produttore ha il dovere di:

- a) presentare i prosciutti per i fini dell'apposizione del marchio di conformità chiaramente distinti in base al mese di inizio lavorazione;
- b) prestare la necessaria collaborazione per un corretto svolgimento delle operazioni, in particolare mettendo adeguatamente a disposizione persone, strumenti e attrezzature necessarie ed efficienti per il compimento delle operazioni stesse;
- c) adottare, nel corso delle operazioni, comportamenti non suscettibili di condizionarne o comprometterne il corretto svolgimento.

Alla presentazione delle cosce alla marchiatura deve essere sempre leggibile il lotto di macellazione. Qualora siano visibili il tatuaggio e la marcatura riportante la classificazione della carcassa CSQA ne riscontra la conformità.

Il positivo riscontro di quanto sopra determina, per il Prosciuttificio, il diritto ad ottenere, per ogni lotto di produzione verificato, l'apposizione del marchio di conformità ed il conseguente rilascio di specifico atto di certificazione. Il Prosciuttificio deve conservare gli atti di certificazione di conformità emessi da CSQA fino al 31 dicembre del quinto anno successivo a quello di emissione; con le stesse modalità devono essere conservati anche i documenti, ricevuti da CSQA, recanti la firma e la data di delibera che attestano la conformità del lotto rispetto alle prescrizioni del DOP.

Qualora il Prosciuttificio riscontri, successivamente all'apposizione del marchio di conformità, prosciutti che presentino cause di inidoneità di qualsiasi tipologia, è tenuto a farne denuncia immediata a CSQA affinché si provveda all'asportazione del marchio stesso.

11.1.2 - Marchiatura presso i Prosciuttifici e/o gli Stagionatori

CSQA riceve dal Prosciuttificio o dallo Stagionatore la richiesta di marchiatura DOP di una o più partite di prodotto atto a divenire e ne concorda la data procedendo secondo proprie modalità organizzative e operative. Questa attività può essere svolta presso il Prosciuttificio o presso il Magazzino di Stagionatura che detiene il prodotto.

CSQA procede successivamente ad accertare la sussistenza dei seguenti requisiti:

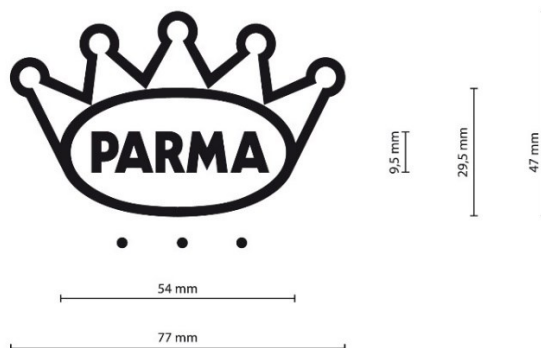
- a) corrispondenza del numero dei prosciutti presentati ai fini dell'apposizione del marchio di conformità con il numero di quelli disponibili così come risultante dal registro del produttore;
- b) distinzione dei prosciutti in base al mese di inizio lavorazione, e compimento del periodo minimo di stagionatura prescritto;
- c) presenza dei sigilli originali forniti da CSQA;
- d) sussistenza delle caratteristiche merceologiche previste dal Disciplinare con particolare riferimento a:
 - a. forma esteriore tondeggiante; assenza della parte distale (piedino); assenza di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine; conformità della rifilatura rispetto alle prescrizioni del Disciplinare Prosciutto di Parma DOP e del Piano di Controllo;
 - b. peso non inferiore a 8,2 kg e non superiore a 12,5 kg;
 - c. assenza di cause di inidoneità di tipo tecnologico, qualitativo ed igienico-sanitario.

I controlli di cui al presente punto sono effettuati, in relazione alla specifica tipologia prescrittiva, mediante:

1. controlli documentali, con particolare riferimento al registro del produttore;
2. ispezione diretta esteriore del prodotto;
3. utilizzo di idonei strumenti di misurazione;
4. puntatura, con idoneo strumento a sonda, di un numero di prosciutti sufficiente per ricavare un giudizio probante di qualità del lotto in esame;
5. eventuale apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille, o frazione di mille, che restano a carico del produttore;
6. campionamento a fini analitici.

Contestualmente ai controlli di cui al punto precedente, l'incaricato di CSQA provvede al ritiro dei documenti relativi alla asportazione di sigilli a seguito di interventi selettivi effettuati in autocontrollo dal produttore, eventualmente presenti presso il Prosciuttificio.

Ultimato l'esame delle singole partite e acquisito il positivo riscontro dei controlli di cui al punto precedente, l'incaricato di CSQA procede all'apposizione del marchio di conformità e presenza alle relative operazioni.



Il marchio rappresenta la "Corona Ducale" a cinque punte contenente la parola "Parma" e sotto alla corona è posto il numero di identificazione del prosciuttificio produttore come indicato all'Art. 5.4 lettera e) del Disciplinare.

Il marchio è apposto anche in più punti sulla cotenna del prosciutto (vedi prodotto destinato a tranci), in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto: l'apposizione del marchio deve essere eseguita nel modo migliore ai fini di una buona e completa visibilità.

La gestione degli strumenti utilizzati per la applicazione del marchio di conformità è regolata da apposita convenzione tra CSQA e Consorzio del Prosciutto di Parma.

Ultimate le operazioni di apposizione del marchio di conformità, CSQA rilascia apposito verbale di marchiatura, da cui risultano:

- 1) il numero dei prosciutti presentati per l'apposizione del marchio di conformità;
- 2) la data di inizio della lavorazione come risultante dal sigillo;
- 3) lo schema di campionamento adottato e il numero di prosciutti sondati;
- 4) il numero complessivo dei prosciutti sui quali è stato apposto il marchio di conformità;

- 5) la data delle operazioni e la firma dell'incaricato;
- 6) eventuali ulteriori indicazioni e notizie che l'incaricato ritiene opportuno annotare.

11.1.3 - Sezionamento in tranci

L'utilizzo di Prosciutti di Parma DOP destinati alla preparazione di tranci prevede l'identificazione del Prosciutto di Parma DOP con ulteriori contrassegni in base al numero di tranci che si intendono ottenere (2 contrassegni o 4 contrassegni a seconda che si intendano realizzare 2 o 4 tranci).

Questa operazione di imprimere ulteriori contrassegni sul prodotto DOP sulla cotenna del prosciutto può essere svolta in Prosciuttificio e in Magazzino di Stagionatura prima di inviare i prosciutti al Laboratorio di Disossatura o direttamente in locali idonei del Laboratorio di Disossatura qualora quest'ultimo sia riconosciuto.

La richiesta di apposizione di marchi a fuoco supplementari deve pervenire a CSQA, qualora l'attività non sia contestuale all'attività di marchiatura a fuoco, attraverso comunicazione con il Portale ParmaDOP, entro il giovedì sera per la settimana successiva; in caso contrario CSQA non garantisce l'esecuzione dell'attività.

Le operazioni di riduzione in tranci del "prosciutto di Parma" devono essere effettuate in modo che sulla cotenna di ogni trancio figuri il contrassegno preventivamente apposto.

12 - Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Prosciutto di Parma.

Gli elementi da cui scaturiscono le non conformità possono essere riscontrati sia dagli operatori nel corso delle attività in autocontrollo, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità (ispettivo) e dei controlli documentali (d'ufficio).

Il Comitato Esecutivo di Certificazione è l'organo decisionale dell'Ente di Controllo ed è il solo deputato al rilascio delle non conformità desunte da rilievi emersi durante le verifiche ispettive oppure nel corso dell'attività di controllo documentale d'ufficio.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che prodotto non rispondente alle prescrizioni del Disciplinare sia immesso nel circuito della denominazione tutelata.

Parte integrante del PDC è rappresentata dallo "Schema dei controlli", documento nel quale sono indicate tutte le non conformità con il relativo livello di gravità, il trattamento della non conformità e la conseguente attività svolta da CSQA. La non conformità si differenzia in "lieve - L" e "grave - G" così come definito nel §. 4.

12.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un operatore della filiera del prodotto Prosciutto di Parma DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP Prosciutto di Parma, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità, rimuovendo, ove possibile, i segni distintivi della DOP.

12.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA

In sede di verifica l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo e riporta l'eventuale rilievo individuato.

La comunicazione del rilievo avviene con la consegna del verbale all'interessato, il quale lo può accettare integralmente oppure formulare riserva. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa individuazione dei lotti e/o delle partite per le quali è stato riscontrato un mancato soddisfacimento dei requisiti.

Qualora, invece, il rilievo emerga dall'analisi documentale in ufficio, CSQA trasmette opportuna comunicazione all'azienda informandola di quanto verrà portato all'attenzione del Comitato Esecutivo di Certificazione.

CSQA assicura il riesame della documentazione ispettiva nonché integrazioni documentali successive alla verifica, che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva deliberazione del Comitato Esecutivo di Certificazione.

Le non conformità di prodotto e/o processo devono essere notificate all'operatore, entro 5 giorni dalla delibera dell'OdC e, comunque, non oltre 30 giorni dalla rilevazione della non conformità stessa.

Nel caso in cui un OdC accerti l'esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e trattare direttamente la medesima nei confronti dell'operatore iscritto nel sistema, lo stesso è obbligato a comunicare tempestivamente e, comunque, non oltre sette giorni dalla delibera di non conformità, gli esiti dell'accertamento compiuto agli eventuali altri OdC interessati.

Il provvedimento della non conformità deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, l'unità di produzione e il lotto/la partita di prodotto non conforme, il trattamento e i tempi di attuazione dell'azione correttiva. La procedura deve prevedere l'obbligo per l'operatore di comunicare all'OdC il completamento dell'azione correttiva e di conservarne la documentazione.

L'operatore è tenuto all'esclusione del prodotto oggetto di una non conformità grave entro 24 ore dalla notifica del provvedimento salvo diversa indicazione specificata nel provvedimento stesso.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP. Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo Schema dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" e le eventuali immissioni in commercio di prodotto non conforme, saranno comunicati ad ICQRF ed al Consorzio di Tutela incaricato.

Ai sensi del D. Lgs. n. 297/2004 la non conformità "grave" deve essere segnalata da CSQA a ICQRF che adotterà i provvedimenti di competenza.

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dalla DOP del prodotto (es. suini vivi o carcasse, cosce fresche e/o stagionate e/o marchiate), l'Operatore è tenuto a comunicare a CSQA le modalità con le quali esclude il prodotto dalla DOP e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità e a conservare la documentazione comprovante l'esclusione del prodotto dal circuito della DOP.

12.2.1 - Gestione di esiti analitici non conformi

Nel caso di riscontro di risultati analitici non conformi, l'azienda ha tempo cinque (5) giorni lavorativi dalla trasmissione dell'esito analitico non conforme per richiedere la revisione delle analisi. Trascorso tale termine senza la richiesta di controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati e la pratica passa all'attenzione del CEC.

L'esito delle controanalisi ha valore definitivo. L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi.

L'attività di controanalisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note del Masaf. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, nel rispetto di tali note, da un laboratorio accreditato diverso da quello che eseguita le prime analisi.

13 - Reclami e Ricorsi

13.1 - Reclami

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della DOP ritengano che nelle attività di controllo effettuate da CSQA avessero a realizzarsi situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte di CSQA, etc.), gli stessi possono inoltrare a CSQA un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di CSQA e deve contenere la descrizione delle situazioni

ritenute non congrue. CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.csqa.it.

13.2 - Ricorsi

L'operatore può ricorrere rispetto alle non conformità riscontrate da CSQA attivando una procedura di ricorso. Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione. Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso il Comitato di Appello trasmette all'operatore interessato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA. Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente. Il modulo per la compilazione del ricorso è disponibile all'indirizzo www.csqa.it.

14 - Attività di affiancamento degli ispettori CSQA da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti

L'operatore accetta eventuali verifiche di accompagnamento da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti, sulla base delle norme di accreditamento e/o della legislazione applicabili.

15 - Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura agli operatori della filiera disciplinata della DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

16 - Pubblicità

In riferimento alle indicazioni relative alla denominazione Prosciutto di Parma, apposte sul prodotto gli operatori devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del Disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

CSQA approva le sole grafiche riguardanti il prodotto affettato per le sole specifiche presenti nel disciplinare.

Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti in materia.

Sulle etichette/confezioni deve essere riportata secondo le indicazioni ministeriali la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" integrata dalla parola "Italia" o dalla bandiera italiana.

CSQA verifica a campione almeno una volta all'anno che le etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della DOP rispettino tali prescrizioni. Il Consorzio di tutela della DOP prosciutto di Parma, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IG e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori

17 - Requisiti di Conformità

Gli operatori che intendono usufruire della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Parma" devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della DOP e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Disciplinare di Produzione della DOP Prosciutto di Parma è consultabile nel sito ufficiale del Masaf all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

18 - Elenco degli allegati

Allegato	Documento
1	Richiesta di riconoscimento in qualità di allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di riconoscimento in qualità di Macello e di Laboratorio di Sezionamento
4	Richiesta di riconoscimento in qualità di di Laboratorio di Sezionamento esterno
5	Richiesta di riconoscimento in qualità di Prosciuttificio
6	Richiesta di riconoscimento in qualità di Magazzino di Stagionatura/Laboratorio di Disossatura e/o di Affettamento
7	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Origine e Intermedio, dell'Attestato di Trasferimento (AT)
8	Istruzioni di compilazione dell'Attestato per la Macellazione (AM)
9	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
10	Procedura di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
11	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
12	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)
13	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento, della Dichiarazione Specifica (DS)
14	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento e per il Prosciuttificio della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera (DPNF)
15	Cause di non conformità tecnico-qualitative della coscia suina fresca per la DOP "Prosciutto di Parma"
16	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Documento di omologazione (DO)
17	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, della Richiesta di trasferimento
18	Istruzioni per la compilazione della richiesta di marchiatura