



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

PDC 68

STATO DELLE REVISIONI

Data	Revisione	Motivo della revisione
Febbraio 2022	0	Emissione a fronte delle linee guida Mipaaf nota. 0075809 del 17/02/2022

Redatto	Verificato	Approvazione
Dr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza MIPAAF



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

**PDC 68
Rev. 00**

INDICE

Indice	
1.0 Scopo.....	
2.0 Soggetti.....	
2.1 Macello.....	
2.2 Laboratorio di sezionamento.....	
2.3 Prosciuttificio.....	
2.4 Disossatore.....	
2.5 Affettatore/Confezionatore.....	
3.0 Riferimenti.....	
4.0 Abbreviazioni e Definizioni.....	
5.0 Requisiti di conformità.....	
6.0 Procedura di ingresso e recesso dal sistema di controllo.....	
6,1 Presentazione della domanda.....	
6.2 Verifica della richiesta di iscrizione.....	
6.3 Esecuzione della Verifica Ispettiva iniziale e inserimento in elenco.....	
6.4 Modifiche alle condizioni iniziali di riconoscimento, cessazione e dismissione.....	
7.0 Adempimenti generali osservati dagli operatori.....	
8.0 Macellatori: adempimenti e autocontrollo.....	
9.0 Sezinatori: adempimenti e autocontrollo.....	
10.0 Stabilimento di lavorazione / Prosciuttificio: adempimenti e autocontrollo.....	
10.1 Accettazione semilavorato – materia prima e omologazione delle cosce suine fresche.....	
10.2 Fasi di processo.....	
11.0 Stabilimento di disosso adempimento e autocontrollo.....	
11.1 Accettazione Prosciutto Amatriciano IGP.....	
11.2 Fase di disosso.....	
12.0 Stabilimento di affettamento: adempimento e autocontrollo.....	
12.1 Accettazione prosciutto amatriciano IGP.....	
12.2 Attività di affettamento.....	
13.0 Verifica dei requisiti di conformità da parte di 3A PTA presso gli operatori.....	
13.1 Controlli a carico dei macellatori.....	
13.2 Controlli a carico dei sezinatori.....	
13.3 Controlli a carico del prosciuttificio.....	
13.3.1 Controlli alla marchiatura presso i prosciuttifici.....	
13.3.2 Gestione del campione prelevato e attività analitica.....	
13.3.3 Conservazione e gestione dei marchi.....	
13.4 Controlli a carico dello stabilimento.....	
13.5 Controlli a carico della stabilimento di Affettamento/Confezionamento.....	
135.5.1 Verifica Ispettiva in affettamento.....	
14.0 Designazione e presentazione.....	
15.0 Gestione delle non conformità.....	
16.0 Reclami, ricorsi e contenziosi.....	
16.1 Reclami.....	
16.2 Ricorsi.....	
16.3 Contenziosi.....	
17.0 Consenso al subappalto e diritto di ricsuzione.....	
18.0 Riservatezza.....	
19.0 Pubblicità e trasparenza.....	
20.0 Approvazione etichette.....	
21.0 Allegati.....	



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

1.0 SCOPO

Il presente documento (PDC 68), redatto sulla base di Regolamenti comunitari e normative nazionali, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con il marchio Indicazione Geografica Protetta "PROSCIUTTO AMATRICIANO" ed è composto dal piano di controllo, dallo schema dei controlli e del tariffario.

I contenuti del disciplinare di produzione sono pubblicati nel sito del MIPAAF seguente indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/serveblob.php/l/it/idpagina/3339>.

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP devono mettere in atto tutta una serie di attività di autocontrollo al fine di rispettare tutti i requisiti descritti nel Disciplinare di produzione del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP ed alle prescrizioni del PDC 68 e assoggetarsi ai controlli documentali, ispettivi e analitici di 3A PTA.

2.0 SOGGETTI

In accordo allo Schema di riferimento del MiPAAF e al Disciplinare di produzione, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera del prosciutto controllato:

- Macellatori,
- Sezionatori,
- Prosciuttifici,
- Disossatori,
- Affettatori/Confezionatori,

per i quali nel presente documento vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP.

2.1 Macello

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua la macellazione dei suini conformi a quanto previsto all' Art. 5 del Disciplinare di produzione da destinare al PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP. Il Macello può anche effettuare attività di sezionamento ove si rifilano le cosce per la destinazione diretta ai Prosciuttifici.

2.2 Laboratorio di sezionamento

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua esclusivamente il sezionamento delle mezzene e la rifilatura delle cosce di suini da destinare alla produzione del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP in conformità al disciplinare di produzione.

2.3 Prosciuttificio

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua la lavorazione e stagionatura dei prosciutti in conformità al disciplinare di produzione.

2.4 Disossatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua il disosso del prosciutto stagionato e marchiato come IGP Prosciutto Amatriciano.

	PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP	PDC 68 Rev. 00
---	--	---

2.5 Affettatore/Confezionatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua l'affettamento e confezionamento dei prosciutti IGP prosciutto Amatriciano in conformità al disciplinare di produzione.

2.6 Soggetto di filiera

Soggetti di cui ai paragrafi 2.1; 2.2;2.3;2.4; 2.5. Un soggetto può ricoprire anche più ruoli nella filiera.

3.0 RIFERIMENTI

- Decreto Mipaaf 8 Maggio 2009 Relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse suine;
- Legge 96 art 27 del 4 Giugno 2010 recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai Reg. CE 1234/21007 e 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine;
- D.Lgs n. 193/2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (GU n. 261 del 9-11-2007 -Suppl. Ordinario n.228);
- Lgs. 30/12/1992, n. 534: "Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini";
- Decisione della Commissione europea 2001/468/CE del 8 giugno 2001: relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia;
- D.M. MiPAF 11/07/2002 modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- Decreto Legislativo n° 181 del 23/06/03 attuazione della direttiva 2000/13/CEE concernente l'etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità;
- D.Lgs n. 53 del 20 Febbraio 2004 : Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017.
- D.Lvo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- D. Lgs. n° 114/2006 del 08/02/06 attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- Nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO – Richiesta di deroga sull'applicazione del Dispositivo di controllo applicabile n. 0026978 del 16/11/2011;
- IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO – Richiesta inerente la deroga concessa con nota MiPAAF n. 0026978 del 16/11/2011 n. 0030361 del 21/12/2011;
- DECRETO 21 luglio 2011 recante "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come IGP o IGP";
- Reg. UE 1151/2012 del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Linee Guida –Piano dei Controlli della Filiera Suinicola a IG – Allevamenti – Macellatori – Sezionatori;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto;
- DM 05/12/2019 che definisce i requisiti di conformità del tipo genetico impiegato per la riproduzione dei suini utilizzati nel circuito delle DOP.



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

4.0 ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

Richiedente - Si definisce Richiedente il Prosciuttificio che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per produrre il PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.3 del presente documento.

Operatore: soggetto inserito nel circuito tutelato della IGP, per le specifiche attività svolte.

Riconoscimento: provvedimento con il quale un operatore è ammesso dall'OdC nel sistema di controllo della IG.

Allevamento: sede in cui si svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini.

Zona di produzione – Come da Art. 3 del Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP.

Marchiatura atto identificativo della conformità del prosciutto che prevede l'apposizione di un marchio a fuoco, costituiti da un logo recante la dicitura "PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP".

Autocontrollo Attività di verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata dai soggetti della filiera produttiva, in relazione alle attività svolte presso i propri siti produttivi, in applicazione alle prescrizioni previste per il PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP.

Controllo: ogni tipologia di verifica (ispettiva, documentale e analitica).

Controllo ordinario :controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di operatori. Il campione è determinato dalle percentuali previste nello schema dei controlli.

Controllo supplementare : controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli.

Controllo ispettivo: controllo effettuato dal Valutatore di 3A PTA presso la sede operativa del soggetto iscritto al fine di verificare, con riferimento all'attività svolta, il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione, il mantenimento dei requisiti necessari all'inserimento nel sistema di controllo.

Controllo documentale: verifica della documentazione prevista nel presente documento, che può essere svolta sia presso il soggetto iscritto sia presso la sede di 3A PTA. Tale controllo può essere svolto anche mediante sistemi informatici.

Controllo analitico: analisi chimico-fisica di un campione prelevato.

Controllo genetico: analisi del DNA su campioni di materiale biologico raccolto dagli animali.

Documento di trasporto: documento, cartaceo o informatico, che accompagna la merce (suini/carne suina) che riporta tutte le indicazioni utili ai fini della tracciabilità e della idoneità della merce che accompagna.

IG: Indicazione Geografica. Include le tipologie di denominazioni DOP e IGP.

Autorità di vigilanza MIPAAF E REGIONE LAZIO.

BDN: Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica.

BDV: Banca dati Vigilanza, istituita dal MIPAAF con dm 271 DEL 12 Marzo 2015.

CDC: Comitato di certificazione di 3A PTA che delibera in merito alla certificazione del Prosciutto AMATRICIANO IGP.

PDC: Piano di Controllo (costituito dal PDC 68 specifico del Prosciutto AMATRICIANO IGP, dallo schema dei controlli e tariffario).

Partita insieme quantificato ed identificato di cosce suine destinate alla produzione di prosciutti identificati con l'indicazione geografica protetta PROSCIUTTO AMATRICIANO.

Lotto: insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata e confezionata in circostanze praticamente identiche.

Prosciutto La parte posteriore (caudale) della mezzena, comprendente le ossa, con o senza il piede, la zampa, la cotenna o il lardo. Il prosciutto è separato dal resto della mezzena in modo da comprendere al massimo l'ultima vertebra lombare.

Contrassegno di conformità: elemento identificativo apposto a fuoco al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano i requisiti prescritti nel Disciplinare.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

Smarchiatura: atto che prevede l'asportazione della cotenna del prosciutto riportante il contrassegno PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP. Le modalità di smarchiatura possono avvenire solo in conformità al dm del 21 luglio 2011 recante "modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come IGP o IGP".

Fase di processo: per fase di processo si intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.

Tracciabilità di filiera: capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

Rintracciabilità di Filiera: capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).

Non conformità: mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare.

NCL – Non conformità lievi – mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare che non pregiudica la certificabilità del prodotto

NCG – Non conformità gravi – mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare che pregiudica la certificabilità del prodotto

TIM (Timbro di identificazione del Macello).

Tariffario: stabilisce le tariffe per il servizio di controllo e certificazione a carico degli operatori.

Reclamo: comunicazione con la quale l'operatore manifesta all'OdC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolto.

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede all'OdC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti.

Suini Timbrati: suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata.

VRP: incaricato dell'OdC che, valutati i risultati dei controlli analitici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi, emette un Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i.

MCR: misure di controllo rinforzato, attività di controllo specifica svolta a seguito di non conformità costituita da uno o più controlli supplementari svolta fino al ripristino delle condizioni di conformità.

ODC Terzo: organismo accreditato con il quale 3A PTA ha in essere un accordo, approvato dal Mipaaf, per la valutazione di conformità prodromica alla certificazione della IGP in questione.

Mipaaf: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

5.0 REQUISITI DI CONFORMITA'

Tali requisiti di conformità intervengono in momenti precisi della filiera produttiva del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP ed hanno carattere di obbligatorietà. L'elenco completo dei requisiti individuati per fase di processo è il seguente:

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
TRASFORMAZIONE Verifica Razze Ammesse e Vietate	◆ Rif. Art. 5 del Disciplinare.
TRASFORMAZIONE Verifica età alla macellazione	◆ Rif. Art. 5 del Disciplinare
TRASFORMAZIONE Classificazione e conformazione della Carcassa	◆ Rif. Art. 5 del Disciplinare
TRASFORMAZIONE Caratteristiche della coscia fresca	◆ Rif. Art. 5 del Disciplinare
TRASFORMAZIONE Refrigerazione e rifilatura delle cosce	◆ Rif. Art. 5 del Disciplinare



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Zona di produzione	◆ Rif. art. 3 del Disciplinare
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Lavorazione in 9 fasi	◆ Rif. Art. 5 del Disciplinare
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Caratteristiche fisiche e organolettiche	◆ Rif. Art. 2 del Disciplinare
ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO Apposizione del contrassegno	◆ . Rif. Art. 5 e 8 del Disciplinare
DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEL PROSCIUTTO Etichettatura	◆ Rif. Art. 8 del Disciplinare ◆ Presenza in etichetta della dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"
DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEL PROSCIUTTO Tipologia di prodotto immesso al consumo	◆ Rif. Art. 8 del Disciplinare

Per lo svolgimento dei controlli 3A PTA, può avvalersi, ai sensi dell'articolo 14, comma 3, della legge 526/1999, sotto la propria responsabilità, di un OdC terzo in possesso dei requisiti di cui al comma 2 del predetto articolo, purchè le relative attività, indicate nei relativi Piani di controllo, siano svolte in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012.

Nel caso di cui sopra e ove possibile, è consentita l'interoperabilità tra i sistemi informatici utilizzati dagli OdC autorizzati per le filiere che presentano sovrapposizione di alcune fasi del processo produttivo e l'interconnessione con altre banche dati pubbliche (es. BDN e RIFT).

6.0 PROCEDURA DI INGRESSO E RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

6.1 Presentazione della domanda

Tutti i soggetti di cui ai punti 2.1, 2.2; 2.3, 2.4, 2.5 del presente documento che intendono aderire al circuito di qualità tutelata del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP devono essere noti e pertanto comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato nelle relative Richieste di iscrizione, di seguito riepilogate

TABELLA 1

	Soggetto	Allegato da compilare	Documenti da allegare alla domanda
1	Mattatoio	Allegato 1	copia del documento di identificazione del soggetto che effettua la richiesta in corso di validità, copia del certificato di iscrizione alla CCIAA, copia del rilascio del numero di approvazione ai sensi del D.Lgs 853/04 (Bollo CE)
2	Sezionatori	Allegato 2	
3	Prosciuttifici	Allegato 3	
4	Disossatori	Allegato 4	
5	Confezionatori e affettatori	Allegato 5	

Le richieste devono essere compilate in ogni sua parte, datate e sottoscritte.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

La domanda riporta dichiarazioni inerenti gli obblighi del soggetto al rispetto dei contenuti del Disciplinare di produzione in vigore, del presente Piano di controllo e Tariffario, così come della normativa di riferimento.

Le dichiarazioni riportate nelle domande sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

Il soggetto può presentare, con un'unica istanza di riconoscimento, richiesta di adesione ad una pluralità di IG qualora in possesso dei requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione. 3A PTA, qualora possibile e anche avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informatici, inoltra la predetta richiesta agli OdC autorizzati alle IG richieste dall'operatore.

3A PTA, dopo aver valutato la richiesta, comunica al soggetto interessato l'accoglimento o il rigetto dell'istanza esclusivamente per la IG di competenza.

6.2.Verifica della Richiesta di Iscrizione

Verificata la completezza e la congruità delle Richieste di iscrizione 3A PTA, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di registrazione a protocollo interno ufficiale di 3A PTA procede nei seguenti modi:

CASO 1) valida la richiesta di iscrizione e quindi procede con l'iter di riconoscimento stabilendo la data della Verifica Ispettiva Iniziale, che deve essere effettuata entro 30 giorni dalla data di registrazione di protocollo di ingresso della pratica.

CASO 2) Viene richiesta formalmente una integrazione documentale alla domanda fornita qualora incompleta o inesatta o carente dei requisiti necessari. Solo a seguito della ricezione della necessaria integrazione documentale, e a sua positiva valutazione, 3A PTA procede con l'iter di riconoscimento come sopra.

6.3.Esecuzione della Verifica Ispettiva Iniziale e Inserimento in Elenco

In accordo alle proprie procedure interne, 3A PTA pianificata una Verifica Ispettiva Iniziale il cui esito CONFORME può consentire la delibera di riconoscimento e quindi l'inserimento nel rispettivo Elenco. Anche attraverso il software AGORA CLOUD sarà attribuito il numero di iscrizione nel relativo Elenco.

3A PTA provvede infine all'invio della comunicazione del riconoscimento e del numero di identificazione attribuito.

Qualora, a seguito della verifica Ispettiva iniziale, emergano situazioni di non conformità così come previste dallo Schema dei controlli che impediscano il riconoscimento iniziale, viene deliberato al Soggetto di filiera che effettua la richiesta il diniego del riconoscimento.

Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, 3A PTA anche avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informatici, comunica l'inserimento in elenco del soggetto riconosciuto all'OdC terzo.

6.4 Modifiche alle condizioni iniziali di riconoscimento, cessazione e dismissione

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA **entro 10 giorni** lavorativi dal loro verificarsi, che opererà secondo il seguente schema:

Tipologia di modifica pervenuta	Azione richiesta al Soggetto che effettua la richiesta	Azione eseguita da 3A PTA
Modifica dei soli dati anagrafici (variazione della ragione sociale)	Nuova richiesta di iscrizione, tariffario, certificato di iscrizione alla CCIAA	In assenza di non conformità aperta: Controllo di tipo documentale della documentazione pervenuta e inserimento nel relativo Elenco.
Modifica dei dati anagrafici e della titolarità dell'azienda		In presenza di non conformità aperte 3A PTA effettua, secondo quanto previsto nello schema dei controlli, una verifica Ispettiva al fine della sua risoluzione; la gestione è a carico della nuova azienda. In
Modifica dei dati anagrafici e fiscali e della titolarità dell'azienda		

	PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP	PDC 68
		Rev. 00

Tipologia di modifica pervenuta	Azione richiesta al Soggetto che effettua la richiesta	Azione eseguita da 3A PTA
		tutti i casi viene mantenuto il precedente numero di identificazione attribuito
Comunicazione inerente lo spostamento della sede operativa		Nuovo iter di riconoscimento

L'operatore rimane inserito all'interno del sistema dei controlli fino a formale disdetta comunicata a 3A-PTA. L'operatore attraverso il pagamento della quota annuale così come prevista dal Tariffario PDC 68 conferma l'adesione al circuito.

In caso di mancato pagamento della quota prevista ai fini del mantenimento per oltre 12 mesi, 3A PTA comunica detta circostanza all'ICQRF per il seguito di competenza e l'applicazione del D.Lvo 297/2004.

Nel caso di cessazione dell'attività, il soggetto deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco.

In ogni caso a seguito della verificata chiusura dell'azienda (ad. es per l'allevamento tramite BDN), 3A PTA provvederà comunque a cancellare l'allevamento cessato dal relativo Elenco.

La cessazione di un'azienda può essere registrata da parte di 3A PTA anche a seguito di acquisizione di documentazione ufficiale fornita da parte delle Autorità Competenti (ASL, Anagrafe ecc.ecc.) o da sopralluogo di 3A-PTA che ne evidenzia in modo inequivocabile la cessazione dell'attività. Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

3A PTA sottopone periodicamente alla valutazione del CDC la disattivazione della posizione anagrafica del Soggetto inserito, nel caso in cui abbia provveduto alla verifica (diretta o documentale) della chiusura dell'azienda, oppure a seguito di dichiarato fallimento.

La cancellazione dagli elenchi:

- Vieta ai soggetti oggetto di cancellazione di utilizzare il prodotto oggetto di certificazione a partire dalla data di cancellazione comunicata da 3A PTA;
- Obbliga a sospendere l'utilizzo delle etichette e di tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti al PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP;
- Vieta l'utilizzo dei marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza;
- Obbligo di restituire a 3A PTA entro 30 gg dalla data di cancellazione i TIM consegnati al macello;

Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, 3A PTA anche avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informatici, comunica la cancellazione dall'elenco del soggetto all'OdC terzo.

7.0 ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

Gli operatori riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della IGP sono tenuti a:

- mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi verificati in sede di verifica ispettiva iniziale, con particolare riferimento alla autorizzazione sanitaria in corso di validità;
- eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare di produzione;
- adempiere agli obblighi previsti dal presente PDCE dal Disciplinare di produzione in vigore;
- registrare e redigere correttamente la documentazione prevista;
- consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, la verifica da parte di 3A PTA volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico. Le verifiche potranno essere eseguite nelle seguenti modalità:
 - a) verifica con preavviso (presso tutti gli operatori);
 - b) verifica senza preavviso (presso tutti gli operatori);
 - c) verifica con preavviso in modalità "da remoto" (presso tutti gli operatori);
 - d) verifica alla marchiatura (presso i prosciuttifici);
 - e) verifica all'affettamento (presso gli stabilimenti di confezionamento affettamento);



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC **68**
Rev. **00**

- autorizzare l'accesso presso il proprio insediamento produttivo al personale incaricato da 3A PTA, agli incaricati delle autorità responsabili dell'Accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- tenere registrazione dei reclami pervenuti e delle relative azioni correttive adottate;
- tenere registrazione delle non conformità rilevate e fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme sia escluso dalla IGP;
- mantenere separate spazialmente o temporalmente le produzioni generiche da quelle a IGP;
- compilare, gestire e archiviare la documentazione prevista dal presente PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di 3A PTA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- conservare tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- accertare la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione e dal PDC e fornire evidenza oggettiva (e stampe di registrazioni) a 3A PTA su richiesta delle attività svolte in autocontrollo, che evidenzino il rispetto dei requisiti di conformità previsti, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- 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 gestione della taratura (sia interna che esterna) e darne evidenza a 3A PTA durante i controlli;
- restituire, in caso di dismissione o recesso dal circuito di qualità tutelata le dotazioni ricevute per operare ai fini del presente PDC. Qualora l'operatore non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, 3A PTA invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci (10) giorni lavorativi, 3A PTA entro trenta (30) giorni lavorativi si reca presso l'operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- denunciare immediatamente lo smarrimento e il furto delle dotazioni alle forze dell'ordine e ad inviare a 3A PTA la corrispondente documentazione;
- Nel caso di adesione ad altre IGP, ad utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche previste dai rispettivi PDC;
- verificare sempre che l'operatore che fornisce prodotto destinato alla IGP sia regolarmente inserito negli elenchi tenuti da 3A PTA.

8.0 MACELLATORI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

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

1. esclusivamente suini destinati alla IGP e dichiarati conformi per tutti i requisiti disciplinati alla IGP.
2. suini destinati alla IGP e suini non destinati alla IGP a condizione che gli animali non IGP siano identificati dall'allevatore mediante tecniche ritenute più opportune e trasportati segregati dal resto dei suini.

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

- verificare che la materia prima suini destinata alla produzione del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP sia conforme ai requisiti previsti all'Art. 5 del Disciplinare di produzione; per questo il macello si assicura che l'allevatore che fornisce i suini abbia compilato l'Allegato 6, con il quale dichiara la conformità della partita dei suini ai requisiti previsti all'Art. 5 del Disciplinare di produzione in merito anche a età, razza, nati allevati in ambito comunitario. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile l'accettazione del documento previsto per altra IG purchè consenta la verifica dei requisiti previsti;
- In caso di conferimenti promiscui (suini destinati alla IGP e non) il macello deve verificare che siano state adottate misure gestionali che assicurino adeguate condizioni di identificazione, tracciabilità e rintracciabilità assicurando la separazione temporale o fisica dei suini utilizzabili ai fini della IGP rispetto agli altri.
- verificare che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nel DDT. Se il numero NON coincide, deve trasmettere una segnalazione all'allevamento per la sua revisione;
- verificare che i suini siano avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il 9° mese e non dopo che sia trascorso il 15° mese dalla nascita e che l'Allegato 6 sia stato debitamente compilato in tutte le sue parti.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

Di seguito si riporta tabella che indica, in funzione del mese di nascita dei suini, il mese nel quale i suini possono essere inviati alla macellazione:

Mese di nascita	Mese di macellazione
Gennaio	Ottobre
Febbraio	Novembre
Marzo	Dicembre
Aprile	Gennaio
Maggio	Febbraio
Giugno	Marzo
Luglio	Aprile
Agosto	Maggio
Settembre	Giugno
Ottobre	Luglio
Novembre	Agosto
Dicembre	Settembre

- Nel caso la partita sia composta da più mesi di nascita, nell' Allegato 6 l'allevatore deve riportare il numero di suini riconducibili ad ogni singolo mese;
- Nel caso di irregolarità tali da pregiudicare la tracciabilità e certificabilità dei suini, il Macello non può accettare la partita di suini in entrata al macello ai fini della IGP;
- rispetto al numero di suini consegnati il macello deve registrare il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della IGP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per mancata idoneità;
- 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;
- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
- escludere, dalla macellazione ai fini della IGP, verri e scrofe;
- nel corso della macellazione e/o della lavorazione delle carcasse/mezzene, verificare: la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce prima dello svezzamento che consenta con sufficiente certezza di ricondurlo all'allevamento di origine;
- registrare il numero dei suini conformi effettivamente macellati nella giornata ai fini della IGP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per non conformità riscontrata;
- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera); a questo segue un apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria;
- utilizzare ai fini della IGP solo carcasse classificate HE-HU-HR-HO-HP; in luogo della riproduzione delle lettere E-U-R-O-P sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata;
- registrare la macellazione entro il giorno successivo a quello di macellazione e, comunque prima dell'utilizzo di quanto macellato ai fini della IGP nell'Allegato 7. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile utilizzare il documento previsto per altra IG purchè consenta la verifica dei requisiti previsti;
- escludere dalla macellazione ai fini della IGP i suini o le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto dai rispettivi organi di controllo o quando il Macello stesso ne ravvisi la necessità.

Sulle carcasse idonee alla produzione della IGP, il Macello:

- deve apporre sulla cotenna della singola coscia risultata conforme ai fini della IGP il TIM precedentemente richiesto e fornito da 3A PTA. Il TIM è costituito dalla sigla fissa PA e da una sigla mobile comprendente due numeri che identificano il macello iscritto in elenco. 3A PTA gestisce la registrazione del carico/consegna dei TIM ai vari macelli e ne cura l'aggiornamento. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile apporre il TIM relativo ad altra IG;



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

- prima di ogni singola consegna al sezionatore/prosciuttificio ai fini della IGP, il macello deve registrare nell'Allegato 7 le risultanze della macellata del giorno. Il documento può essere stampato in formato cartaceo e allegato al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, il macello attesta la conformità della consegna ai fini IGP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta tale da pregiudicare la certificabilità della consegna, il ricevente NON accetta la consegna in entrata ai fini IGP;
 - integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al sezionatore/prosciuttificio con l'indicazione "Car-casse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente.
- I documenti prodotti ai fini della IGP devono essere conservati in azienda per almeno 5 anni e messi ai disposi-zione dei controlli. Se è il macello che destina le cosce ai prosciuttifici questo deve inviare a 3A PTA entro il decimo giorno del mese successivo alla macellazione tutta la documentazione (Allegato 6, Allegato 7 e Ddt), altrimenti sarà cura del laboratorio di sezionamento l'invio secondo la medesima tempistica.
- Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile gestire i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento.

9.0 SEZIONATORI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Per le partite in entrata il Laboratorio di Sezionamento, deve:

- verificare che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla documentazione correttamente regi-strata (Allegato 6 e Allegato 7) e relativo DDT integrato dalla registrazione: "carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documen-tazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della IGP, il laboratorio di sezionamento chiede al Macello entro 24 ore la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria respon-sabilità, di un OdC Terzo, è possibile l'accettazione del documento previsto per altra IG purchè consenta la verifica dei requisiti previsti;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce classificate HE-HU-HR-HO e HP; in luogo della riproduzione delle lettere E-U-R-O e P sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata.
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce sulle quali, sulla cotenna all'altezza della coscia, sia stato apposto il TIM identificativo del Macello. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è accettata la presenza del TIM relativo ad altra IG.

Tali adempimenti non devono essere effettuati qualora le attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo con unico codice di identificazione assegnato da 3A PTA.

Il Laboratorio di Sezionamento, completate le verifiche di cui sopra, deve:

- sezionare e qualora applicabile rifilare la singola coscia per presentarla in conformità delle caratteristiche pre-scritte dal Disciplinare;
- conservare le cosce munite del TIM esclusivamente mediante refrigerazione. Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna al Prosciuttificio di destinazione;
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce ricavate da suini macellati da più di 24 ore e non oltre 120 ore dalla data di macellazione registrata;
- prima di ogni singola consegna di cosce ai fini della IGP, registrare le attività nell'Allegato 7, stamparla in for-mato cartaceo e allegarla al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, il laboratorio di sezionamento attesta la conformità delle cosce in consegna ai fini della IGP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta o di assenza del documento cartaceo, il Prosciuttificio ricevente NON accetta le cosce in entrata ai fini IGP. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile gestire i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al Prosciuttificio dalla registrazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP/IGP" o altra dicitura equivalente;
- documentare la gestione delle cosce rese quale scelta "commerciale" da un Prosciuttificio e riproposte per eventuale consegna ad altro Prosciuttificio;
- escludere dal sezionamento ai fini della IGP e rimuovere il TIM dalle carcasse e/o mezzene e/o dalle cosce, in tutti i casi in cui venga disposto dall'Organismo di controllo o quando il Laboratorio di sezionamento stesso ne ravvisi la necessità.

	PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP	PDC 68 Rev. 00
---	--	---

Per la trasmissione dei documenti si veda paragrafo 8.

10.0 STABILIMENTI DI LAVORAZIONE/PROSCIUTTIFICI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Il prosciuttificio adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione delle strutture e delle produzioni, della rintracciabilità delle cosce, degli ingredienti impiegati, delle registrazioni e della documentazione in genere, delle analisi effettuate sui prodotti e delle etichette impiegate sul PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP.

10.1 Accettazione semilavorato - materia prima e omologazione delle cosce suine fresche

Il prosciuttificio che intende acquistare/accettare cosce fresche di suini pesanti adulti, da destinare all'ottenimento del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP, deve:

- Mantenere le registrazioni inerenti l'identificazione delle cosce previste dalle norme generali di carattere igienico sanitario e/o amministrativo;
- Verificare che il prodotto in ingresso destinato alla IGP provenga da un macello o laboratorio di sezionamento riconosciuto ai fini della IGP;
- Ricevere ad ogni singola consegna, insieme ai documenti di accompagnamento delle cosce (DdT), il documento previsto Allegato 7, in formato leggibile, correttamente compilata e completa in ogni sua parte; Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile accettare i documenti secondo quanto previsto dalla IG di riferimento;
- Verificare la corrispondenza tra la quantità di cosce fresche indicata nel documento previsto con quella indicata negli altri documenti di accompagnamento. Qualora il numero di cosce indicate nel documento previsto sia diverso da quello effettivamente consegnato, il prosciuttificio richiede la riemissione/modifica del documento stesso.

I prosciuttifici al momento del ricevimento delle cosce di suini destinate alla produzione del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP devono verificare che le cosce siano conformi a quanto previsto all' Art. 5 del Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP:

Inoltre il Prosciuttificio ha l'obbligo di:

- registrare nell'Allegato 8 Registro IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO o equivalente la partita in ingresso.
- Stoccare ed identificare adeguatamente le cosce in celle refrigerate secondo quanto previsto all'Art. 5 del Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP;
- trasmettere a 3A PTA la documentazione prevista corredata dal corrispondente DdT almeno prima della marchiatura delle partite di prosciutto.
- registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce nell'Allegato 9 Registro temperature o documento equivalente. E' d'obbligo provvedere ad una verifica del corretto funzionamento della strumentazione attraverso una verifica periodica della taratura degli strumenti. Nei casi in cui le celle non siano dotate di un termometro con registrazione in continuo, il prosciuttificio è tenuto a registrare giornalmente la temperatura delle celle sul Registro sopra citato.
- Qualora non effettuata in precedenza, procedere alla rifilatura delle cosce a "squadro" con il piatto delle stesse, asportando grasso e cotenna in modo tale che deve essere conferita la caratteristica forma a "pera". Si procede alla scotennatura della faccia frontale lasciandola scoperta finoltre la metà dell'altezza della coscia (rifilatura alta);
- Identificare la partita con l'apposizione sulla coscia di un timbro idoneo prescritto dalla normativa vigente, che può riportare il codice identificativo del prosciuttificio; la data o mese di prima salatura; e/o codice alfa-numerico/lotto che identifica la partita di cosce in modo inequivocabile. Il contrassegno deve essere apposto in modo tale da non sovrapporsi ad altri timbri del macello ed al tatuaggio dell'allevamento di origine, deve essere ben visibile ed apposto prima delle operazioni di salatura;



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

10.2 Fasi di processo

Successivamente le cosce sono sottoposte alle diverse fasi di lavorazione nelle modalità e tempistiche previste all'Art. 5 Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP. Il Prosciuttificio ha l'obbligo di:

- Aggiornare l'Allegato 8 **Registro IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO** o documento equivalente riportando la data della prima salatura; il numero di cosce sottoposte alla prima salatura; identificazione della cella od area di stoccaggio prima salatura; Il lotto del sale - cloruro di sodio marino utilizzato;
- Registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce in salatura sull'Allegato 9 **Registro temperature** o documento equivalente;
- Identificare le celle di salatura/stoccaggio con un codice alfanumerico e provvedere allo stoccaggio in bancali o bilancelle separate delle cosce che si trovano nelle diverse fasi del processo. L'identificazione permette di verificare nelle registrazioni il rispetto dei parametri di temperatura previsti.
- Prima della data individuata per le attività di marchiatura, il responsabile incaricato del prosciuttificio procede alla selezione dei prosciutti da sottoporre a marchiatura a fuoco. A tal scopo, si accerta della conformità della/e partita/e di prosciutti ai requisiti di conformità previsti nel Disciplinare di Produzione Prosciutto Amatriciano IGP. Tutti i prosciutti identificati della partita risultati al controllo non conformi ai requisiti di conformità precedentemente riportati, vengono stoccati in luogo apposito ed identificati e registrati nell'Allegato 10 **Registro Magazzino** o documento equivalente.
- Presentare a 3A PTA in fase di marchiatura, le partite di prosciutti in modo ordinato e tale da permettere il corretto svolgimento delle operazioni di verifica e di marchiatura, assicurando la collaborazione del proprio personale e di ogni attrezzatura necessaria per gli adempimenti.
- Inviare a 3A PTA apposito Allegato 11 **Domanda di Marchiatura** indicandole partite e il quantitativo di prosciutti che saranno oggetto di marchiatura e la data prevista per la marchiatura;
- Ad ogni marchiatura provvede alla registrazione nell'Allegato 10 **Registro Magazzino** o documento equivalente nei campi previsti (ad esempio il numero di prosciutti marchiati , la data della marchiatura, il numero di prosciutti scartati ecc.);
- Provvedere ad ogni scarico di PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP dal prosciuttificio alla compilazione l'Allegato 12 **Registro Scarico Prodotto Marchiato** o documento equivalente. Tale registrazione può essere sostituita da software gestionale dell'azienda in grado di fornire i dati previsti dal registro stesso.
- Ad ogni singola consegna delle partite di PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP allo stabilimento di Disosso e/o Affettamento/confezionamento compilare e trasmettere, insieme ai documenti di accompagnamento la dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio, con la quale si dichiara la conformità della partita di prodotto consegnato al Disciplinare di produzione.
- rendere disponibili tutte le etichette, comprese quelle in bozza, destinate alla etichettatura del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP, anche nel caso di lavorazioni del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP in balia.

Il prodotto destinato al PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto atto a divenire PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP dal prodotto generico.

11.0 STABILIMENTO DI DISOSSO ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Lo stabilimento di disosso adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione delle strutture e delle produzioni dei prosciutti disossati. Deve garantire l'identificazione del prodotto in ingresso, la rintracciabilità del prodotto finito, delle registrazioni e della documentazione in genere, e delle etichette impiegate sul PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP-

11.1 Accettazione Prosciutto AMATRICIANO IGP

Lo stabilimento che intende disossare PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP, al momento del ricevimento del prodotto, deve:



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento al PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP in ingresso, al lotto e al numero dei pezzi, accompagnati dall'Allegato 13 **dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio**;
- Verificare che sia presente e chiaramente visibile la marchiatura a fuoco sulla cotenna;
- Registrare i dati suddetti e il numero di prosciutti ricevuti nell'Allegato 14 **Registro Disosso** o documento equivalente e metterlo a disposizione di 3A PTA nel corso dei controlli previsti;
- Le partite di PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP in attesa di lavorazione devono essere stoccate in ambienti e aree identificate, tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e separati da altri prosciutti non IGP.

11.2 Fase di Disosso

La fase di disosso può essere effettuata ai fini della produzione del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP disossato sottovuoto o per la formatura di prosciutti destinata alla successiva fase di affettamento. Pertanto, per quanto riguarda le operazioni di disosso, lo stabilimento deve:

- Disossare il prosciutto in modo tale che questo mantenga il marchio a fuoco impresso sulla cotenna della faccia interna della coscia;
- Verificare che il prosciutto disossato sia conforme a quanto previsto all'Art. 8 del Disciplinare di Produzione Prosciutto Amatriciano IGP;
- Confezionare il prodotto in idonei contenitori o involucri per alimenti opportunamente sigillati ed etichettati. Tale operazione può essere eseguita anche in assenza dei valutatori di 3A PTA purché nello stabilimento venga tenuta opportuna registrazione della identificazione/rintracciabilità delle partite (n. pezzi di prosciutto con osso / n. pezzi di prosciutti disossati e relativi pesi per partita) e dei documenti di ingresso e di uscita;
- Etichettare il prodotto destinato direttamente alla commercializzazione. Le etichette per la commercializzazione del prodotto devono contenere un codice di rintracciabilità dal quale sia possibile risalire alla partita dei prosciutti in ingresso;
- Registrare le operazioni di disosso nell'Allegato 14 **Registro Disosso** o documento equivalente o file informatico riportante i medesimi contenuti;
- Trasferire il prodotto disossato allo stabilimento di affettamento allegando copia del DdT di ingresso al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto;
- Allegare ai documenti di trasporto copia dell'Allegato 13 **dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio**, (in alternativa può essere inviata direttamente dal Prosciuttificio).

Le etichette presenti sul prodotto finito devono essere verificate da 3A PTA durante la verifica ispettiva e devono contenere un codice di rintracciabilità dal quale sia possibile risalire alla partita dei prosciutti in ingresso. Le etichette devono essere conformi ai contenuti del Disciplinare all'art. 8.

12.0 STABILIMENTO DI AFFETTAMENTO/CONFEZIONAMENTO: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO

Lo stabilimento di affettamento/confezionamento adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione dei prodotti, sia che essi siano dei prosciutti disossati destinati al successivo affettamento oppure prodotto affettato. Deve garantire l'identificazione del prodotto in ingresso, la rintracciabilità del prodotto finito, delle registrazioni e della documentazione in genere e delle etichette impiegate sulla IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO.

12.1 Accettazione PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP disossato

Lo stabilimento di affettamento che intende affettare PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP, al momento del ricevimento del prodotto, deve:

- verificare che il prodotto in ingresso provenga da strutture riconosciute;



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento al PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP in ingresso, il lotto degli stessi e il numero dei pezzi;
- Verificare la presenza dell'Allegato 13 **dichiarazione di conformità dello stabilimento di lavorazione/prosciuttificio** e copia del ddt del prosciuttificio con il riferimento al lotto del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP successivamente disossato;
- Verificare che sia presente e chiaramente visibile la marchiatura a fuoco sulla cotenna;
- Le partite di PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP in attesa di lavorazione devono essere stoccate in ambienti e aree identificate, tali da non pregiudicare la qualità igienico sanitaria dei prosciutti e separati da altri prosciutti non IGP;

12.2 Attività di affettamento

Al fine di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità dei prosciutti affettati e confezionati lungo tutte le fasi di lavorazione lo stabilimento di affettamento deve:

- Comunicare a 3A PTA la data prevista e l'orario per la affettatura, anche nelle forme brevi;
- Collaborare con il Valutatore della 3A PTA al fine di consentire un corretto e scorrevole svolgimento delle operazioni di affettamento, assicurando la disponibilità di proprio personale che opera secondo le istruzioni e la supervisione del Valutatore 3A PTA e di ogni attrezzatura necessaria per l'esecuzione della affettatura;
- Eseguire periodiche attività di autocontrollo igienico sanitario sulle attrezzature utilizzate e sul prodotto affettato e darne evidenza in sede di controllo da parte di 3A PTA;
- Identificare il materiale di confezionamento utilizzato, il gas impiegato e tenerne registrazioni dell'utilizzo. Il materiale impiegato deve essere idoneo all'utilizzo per alimenti comprovato dalle schede tecniche specifiche. L'apparecchiatura utilizzata per l'erogazione del gas per ATM deve essere periodicamente tarata.
- Effettuare la lavorazione del prodotto in modo da assicurare la separazione spaziale o temporale da altro prodotto non destinato a IG;
- Durante la verifica ispettiva di 3A PTA, rendere disponibili tutte le etichette, comprese quelle in bozza, destinate alla etichettatura del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP affettato.

13.0 VERIFICA DEI REQUISITI DI CONFORMITÀ DA PARTE DI 3A PTA PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli diretti di 3A PTA sono gli operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP ovvero:

- 2.1 Macellatori;
- 2.2 Sezionatori;
- 2.3 Prosciuttifici;
- 2.4 Disossatori;
- 2.5 Stabilimenti di affettamento/confezionamento.

In generale per tutti 3A PTA controlla:

- A livello documentale la denominazione/ragione sociale, sede e legale rappresentante;
- Il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto della benessere animale negli allevamenti e presso i macellatori;
- La conformità dell'esecuzione e rispetto delle procedure di autocontrollo, di tracciabilità e rintracciabilità e di verifica dei requisiti del Disciplinare;
- Il corretto adempimento degli obblighi a carico degli operatori previsti ai fini della produzione tutelata;
- La corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

- La conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime e del prodotto finito ai fini della produzione della IGP.

Il controllo e la certificazione della IGP viene effettuato, anche presso la sede di 3A PTA, mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione cartacea /registrazioni inserite nel sistema informatico di 3A PTA.

I controlli ispettivi sono distinti in

- ordinari – in esecuzione del Piano senza preavviso (o con preavviso ridotto);
- supplementari – in esecuzione di provvedimenti di non conformità o attività mirata con preavviso e con costi a carico dell'operatore.

I controlli presso gli operatori sono condotti dal personale incaricato da parte di 3A-PTA con un incaricato dell'Operatore. Gli operatori sono tenuti ad agevolare l'attività di controllo, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni pertinenti che devono essere conservati per almeno 5 anni.

Il personale incaricato da 3A PTA è dotato di apposito tesserino di riconoscimento, idonea dotazione necessaria all'ingresso in azienda, e delle informazioni e degli strumenti necessari allo svolgimento della verifica.

Al termine di ogni controllo il personale incaricato da 3A-PTA redige apposito verbale dove sono descritti i requisiti di conformità e il relativo soddisfacimento, e viene sottoscritto dalle parti. Gli esiti vengono riesaminati in sede di 3A-PTA.

13.1 Controlli a carico dei macellatori

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso i macellatori iscritti e riconosciuti con la seguente frequenza: 100%.

I Valutatori di 3A PTA individuano almeno una partita. Su tale partita i Valutatori procedono al controllo della conformità di processo e di prodotto ovvero:

- origine delle materie prime e coerenza con il disciplinare;
- giacenza fisica e contabile e la relativa idoneità dei suini/carcasse/tagli anatomici presenti;
- coerenza delle informazioni in possesso di 3A PTA con la realtà aziendale
- corretta tracciabilità e rintracciabilità
- origine materia prima e conformità al disciplinare
- corretto autocontrollo e svolgimento delle fasi di lavorazione;

Ulteriori attività di verifica vengono effettuate dai Valutatori sulla completezza e correttezza delle informazioni contenute nella documentazione di registrazione del macello ed alle eventuali modifiche comunicate successivamente.

3A PTA 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 IGP 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. Tale attività è subordinata alla implementazione nella BDR, in applicazione del Decreto di cui sopra e successive modifiche, dei dati relativi ai profili genetici dei riproduttori oggetto di comparazione genetica.

Nel caso in cui 3A PTA si avvalga, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile gestire le attività sui controlli genetici secondo quanto previsto dalla/e IG di riferimento sotto controllo dell'OdC Terzo.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo macellatori. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del macello, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

13.2 Controlli a carico dei sezionatori

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di Controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso i laboratori di sezionamento iscritti e riconosciuti con la seguente frequenza: 100%.

I Valutatori di 3A PTA individuano almeno una partita. Su tale partita i Valutatori procedono al controllo della conformità di processo e di prodotto ovvero:



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

- origine delle materie prime e coerenza con il disciplinare;
- giacenza fisica e contabile e la relativa idoneità dei suini/carcasse/tagli anatomici presenti;
- coerenza delle informazioni in possesso di 3A PTA con la realtà aziendale
- corretta tracciabilità e rintracciabilità
- origine materia prima e conformità al disciplinare
- corretto autocontrollo e svolgimento delle fasi di lavorazione;

Ulteriori attività di verifica vengono effettuate dai Valutatori sulla completezza e correttezza delle informazioni contenute nella documentazione di registrazione del laboratorio.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo laboratori di sezionamento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del laboratorio di sezionamento, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

13.3 Controlli a carico del Prosciuttificio

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di controllo, 3A PTA effettua un controllo presso i Prosciuttifici iscritti nell'Elenco Prosciuttifici con la seguente frequenza annuale: 100 %.

Inoltre, in funzione delle richieste del prosciuttificio, periodicamente effettua attività di marchiatura (apposizione del contrassegno a fuoco) per la liberalizzazione delle partite di PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP .

I valutatori di 3A PTA individuano almeno 1 partita e su tale verificano la conformità a quanto riportati all'art. 5 del Disciplinare di produzione in vigore.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo prosciuttificio. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del prosciuttificio, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

13.3.1 Controlli alla Marchiatura presso i Prosciuttifici

Durante la visita ispettiva della 3A PTA finalizzata alla marchiatura, il prosciuttificio deve collaborare con il Valutatore di 3A PTA al fine di consentire un corretto e scorrevole svolgimento delle operazioni, assicurando la disponibilità di proprio personale che opera secondo le istruzioni e la supervisione del Valutatore di 3A PTA e di ogni attrezzatura necessaria per l'esecuzione della marchiatura a fuoco.

Il valutatore di 3A PTA procede nel seguente modo alla:

- Verifica della documentazione di ingresso e verifica che il numero di prosciutti da marchiare sia corretto.
- Verifica che i prosciutti siano stati suddivisi nelle due classi di peso (I -12.50-14) (II 14.01-16)
- Verifica che i tutti i lotti dei prosciutti oggetto di marchiatura abbiano subito un periodo minimo di stagionatura di 12 mesi dalla data di prima salatura;
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura;
- Verifica la corrispondenza dei requisiti documentali nei lotti da marchiare, la presenza dei timbri identificativi del prodotto, ovvero contrassegno del lotto/data, del macello/laboratorio di sezionamento e tatuaggio dell'allevatore;
- Effettua controllo ponderale della partita di prosciutti di classe I sulle bilancelle o bancali campionati casualmente fino a raggiungere il 35 % del totale dei prosciutti di classe I della partita.
- Effettua il controllo ponderale della partita di prosciutti di classe II sulle bilancelle o bancali campionati casualmente fino a raggiungere il 35 % del totale dei prosciutti di classe II della partita.
- Effettua il controllo visivo della caratteristica forma a "pera" e della rifilatura alta;
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo visivo: assenza di gravi difetti visivi del prosciutto quali, ad esempio, macchie emorragiche estese, difetti di cotenna, assenza di palino, rotture, scarsa o eccessiva rifilatura, ecc.. che in qualsiasi modo possono pregiudicare, a totale discrezione del Valutatore, le caratteristiche del prodotto finito PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC **68**
Rev. **00**

- Effettua il riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo visivo: controllo distruttivo (apertura e/o disossatura) di un prosciutto del lotto mensile di salatura, campionato dal Valutatore, per valutare la conformità delle caratteristiche fisiche: - Colore: rosso/roseo inframmezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura; Sapore: sapido ma non salato; Aroma: profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove all'ago; Consistenza: elastica e compatta con ottima tenuta della fetta. Il prosciutto distrutto viene escluso dalla possibilità di marchiatura a fuoco.
- Provvede alla compilazione della Scheda di valutazione organolettica del prosciutto quale parte integrante del verbale di Marchiatura;
- Qualora la valutazione della conformità delle caratteristiche organolettiche dovesse dare esito negativo, il valutatore provvede al campionamento casuale di altri due prosciutti per eseguire la prova distruttiva. Se entrambi danno esito ad una valutazione negativa, la partita mensile non potrà essere marchiata nello stesso giorno di verifica ed il prosciuttificio dovrà effettuare le necessarie operazioni di cernita/verifica in autocontrollo;
- Effettua il prelievo di prosciutto di un lotto del mese di salatura da destinare alle prove analitiche. Il prelievo viene effettuato asportando una fetta di circa 2 cm di larghezza in senso longitudinale rispetto alla faccia del prosciutto in modo da ottenere in campione rappresentativo dei principali muscoli. La fetta viene successivamente suddivisa in 3 aliquote derivanti da miscelazione della porzionatura della fetta stessa di circa 500 grammi cadauna. Delle 3 aliquote una viene rilasciata al prosciuttificio, mentre le restanti due vengono consegnate a 3A PTA per le previste analisi ed eventuale revisione di analisi;
- I campioni così sigillati e identificati vengono messi subito nella borsa frigo per il trasporto.

Verificata la conformità della partita di prodotto finito, il Valutatore consegna i marchi a fuoco al personale del prosciuttificio che procede alle operazioni di marchiatura. Il Valutatore controlla le operazioni di apposizione del marchio a fuoco. È sua cura non abbandonare mai il prosciuttificio durante le operazioni di marchiatura a fuoco. Il marchio impresso a fuoco con il logo della IGP viene apposto lateralmente nella parte più ampia –lateralmente al muscolo semimembranoso.

Qualora il marchio a fuoco impresso nel prosciutto apposto sia poco leggibile per usura del marchio in ottone/acciaio il valutatore annota tale situazione nel verbale nel campo note ed osservazione, in modo tale che l'azienda si attivi immediatamente per la richiesta dei marchi nuovi e la sostituzione di quelli usurati.

Al termine della marchiatura provvede alla compilazione del Verbale di marchiatura prodotto in duplice copia, nel quale viene riportato l'identificazione delle partite oggetto di marchiatura, ed il relativo numero di prosciutti marchiati. Viene inoltre specificato il numero di prosciutti risultati non conformi ai controlli e il relativo codice identificativo della partita. Provvede infine al ritiro e/o alla segregazione dei marchi a fuoco del Prosciuttificio.

13.3.2. Gestione del campione prelevato e attività analitica

Il campione prelevato al fine di determinare le caratteristiche chimico-fisiche (Percentuale di umidità: non superiore al 60% su tal quale; contenuto di proteine: minimo 25% sulla sostanza secca) viene conferito al laboratorio di analisi.

Il Valutatore del Risultato delle Prove valuta i risultati dei controlli analitici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi ed emette il Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i.

Solo a seguito all'esito positivo delle analisi e delle verifiche ispettive effettuate presso il Richiedente, 3A PTA rilascia il certificato di conformità a seguito della delibera del CDC

La conformità del rapporto di prova alle prescrizioni del Disciplinare permetterà di liberalizzare il lotto marchiato e di procedere quindi alla commercializzazione come PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP.

In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico, deliberata dal CDC, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi-ovvero ripetizione parziale o totale delle prove effettuate.

Nel caso in cui anche la revisione di analisi confermi la non conformità alle caratteristiche chimico/fisiche del lotto marchiato è cura dell'incaricato dell'azienda provvedere alla smarchiatura dell'intero lotto di prosciutti.



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

13.3.3. Conservazione e Gestione dei Marchi

I marchi a fuoco rappresentano il contrassegno di certificazione della conformità ai requisiti del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP. Tali marchi sono gestiti e custoditi unicamente dalla 3A PTA che ne regola distribuzione e applicazione al personale incaricato alla marchiatura. Tali contrassegni sono costituiti da materiale adatto per l'applicazione a fuoco. I marchi a fuoco sono caratterizzati dal logo indicante PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP. Tale simbolo deve comparire nettamente distinguibile da ogni altra scritta.

I marchi possono essere segregati anche presso i Prosciuttifici purchè le chiavi di accesso siano a disposizione unicamente di 3A PTA.

13.4 Controlli a carico dello stabilimento di Disosso

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di controllo, 3A PTA effettua un controllo presso i Disossatori iscritti nell'Elenco Dissosatori con la seguente frequenza annuale: 100%.

I valutatori di 3A PTA individuano almeno 1 partita e su tale verificano la conformità del prodotto e la rintracciabilità delle partite.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di controllo dello stabilimento disosso. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile dello stabilimento, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'altra copia viene conservata da 3A PTA.

La singola sessione di disosso non viene presieduta da 3A PTA. In tale fase l'operatore, oltre a provvedere alle registrazioni delle attività e alla conservazione delle annesse documentazioni, deve operare in modo che rimanga sempre ben visibile il marchio a fuoco della IGP (1 marchio a fuoco per prosciutto disossato).

13.5 Controlli a carico dello Stabilimento di Affettamento/Confezionamento

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal dispositivo di controllo, 3A PTA effettua un controllo presso gli affettatori / confezionatori iscritti nell'Elenco Affettatori/confezionatori con la seguente frequenza annuale: 100 %.

I valutatori di 3A PTA individuano almeno 1 partita e su tale verificano la conformità del prodotto e la rintracciabilità delle partite.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di controllo dello stabilimento di affettamento/confezionamento. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile dello stabilimento, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'altra copia viene conservata da 3A PTA.

13.5.1 Verifica Ispettiva in affettamento

3A PTA ha il compito di verificare la conformità delle partite di prosciutto affettato che vengono commercializzate come PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP. A tal proposito è compito dei Valutatori di 3A PTA liberalizzare le partite di prosciutto affettate per la commercializzazione.

A seguito della richiesta di affettamento, che deve pervenire presso la Segreteria tecnica di 3A PTA anche per vie brevi o tramite email e fax, i Valutatori incaricati si recano presso lo stabilimento di affettamento e procedono al controllo di conformità delle partite destinate all'affettamento e del prodotto affettato, confezionato ed etichettato destinato alla commercializzazione, verificando:

- la documentazione di ingresso del fornitore, il numero della partita e il numero dei pezzi in ingresso;
- Il numero dei pezzi destinati alla sessione di affettamento, il loro peso, la loro identificazione e la presenza del marchio a fuoco sulla cotenna;
- Il numero delle vaschette prodotte, il peso del prodotto affettato, l'identificazione e la rintracciabilità, l'approvazione delle etichette impiegate sulle confezioni;
- La conformità delle vaschette prodotte a quanto previsto all'Art. 8 del Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP;



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

- Provvede quindi alla registrazione delle operazioni nell'Allegato 15 **Registro di Affettamento**. La pagina del registro viene firmata dalle parti. Sarà cura dello stabilimento di affettamento o dell'ispettore incaricato, inviare copia del Registro di affettamento alla Segreteria tecnica di 3A PTA;
- Nel registro di affettamento il Valutatore provvede anche alla verifica delle giacenze presenti in magazzino sia per quanto riguarda i prosciutti ancora da affettare, sia per eventuali vaschette in attesa di etichettatura. In quest'ultimo caso provvede a sigillare le eventuali confezioni/cartoni contenenti le vaschette e alla valutazione della conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche e/o documentali di eventuali giacenze.

14 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Il PROSCIUTTO AMATRICIANO è immesso al consumo provvisto di apposito contrassegno che identifica il prodotto.

Il contrassegno è costituito da un logo recante la dicitura "PROSCIUTTO AMATRICIANO" apposto con marchiatura a fuoco.

Il PROSCIUTTO AMATRICIANO può essere immesso al consumo nelle seguenti modalità:

- con osso;
- disossato;
- affettato.

Queste tipologie di prodotto dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati ed etichettati. Nella preparazione del prosciutto intero disossato il contrassegno apposto con marchiatura a fuoco deve rimanere sempre visibile sulla porzione di cotenna del prosciutto.

La designazione della indicazione geografica protetta "PROSCIUTTO AMATRICIANO" deve essere fatta in caratteri chiari e leggibili, seguita dalla sigla I.G.P. (Indicazione geografica protetta) che può essere tradotta nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato; la designazione "PROSCIUTTO AMATRICIANO" è in traducibile.

Deve essere inoltre riportato:

- Il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice;
- Il logo della denominazione come al p.8.2 del Disciplinare di produzione;
- Il logo comunitario secondo quanto riportato previsto dal Reg. (UE) 668/2014;
- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali" o in alternativa "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

15 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal Piano dei controlli a cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione in commercio del PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP.

Le non conformità possono essere rilevate dai soggetti riconosciuti in fase di autocontrollo e da 3A PTA nel corso dei controlli documentali, ispettivi e analitici.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite al fine di impedire che il prodotto risultato non conforme venga immesso nel circuito della denominazione tutelata.

Nel caso in cui la non conformità viene rilevata dal soggetto riconosciuto in fase di autocontrollo questo deve:

- rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati;
- fornire le evidenze dell'esclusione del prodotto dal circuito tutelato qualora non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

Nel caso in cui le non conformità vengono rilevate da 3A PTA in fase di verifica documentale, ispettiva e/o analitica, 3A PTA:

- notifica la non conformità rilevata al soggetto riconosciuto entro 5 giorni dalla data di decisione del CDC;
- in caso di non conformità gravi, come da schema dei controlli, l'ispettore redige apposito modulo di non conformità, che deve riportare la precisa individuazione del/i lotto/i e/o della/e partita/e oggetto di non conformità. La comunicazione delle misure avviene con la consegna del verbale al soggetto interessato firmato da entrambe le parti. Il verbale viene trasmesso dall'ispettore di 3A PTA a quest'ultima che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Le disposizioni deliberate dal CDC vengono prontamente comunicate all'operatore.

Per la gestione delle non conformità si rimanda allo schema dei controlli, colonne "Trattamento della non conformità" e "Azioni Correttive". Le non conformità saranno comunicate ad ICQRF.

16 RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamenti e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

16.1 Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente approvata dal MiPAAF che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

16.2 Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente approvata dal MiPAAF che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. Il ricorso dovrà essere presentato dal ricorrente entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente ed inviato alla Giunta d'Appello di 3A PTA. La Giunta d'Appello è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per 3A PTA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

16.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della 3A PTA.

17. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSA- ZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da 3A PTA (Tecnici / Ispettori 3A PTA);
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Per lo svolgimento dei controlli 3A PTA, può avvalersi, ai sensi dell'articolo 14, comma 3, della legge 526/1999, sotto la propria responsabilità, di un OdC terzo in possesso dei requisiti di cui al comma 2 del predetto articolo, purchè le relative attività, indicate nei relativi Piani di controllo, siano svolte in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 e subordinatamente all'approvazione del Mipaaf di apposita convenzione che ne disciplina le modalità.



PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC	68
Rev.	00

Gli operatori possono ruscare i tecnici / ispettori inviando motivata comunicazione scritta alla 3A PTA che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

Il soggetto riconosciuto accetta eventuali verifiche di accompagnamento da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti, sulla base di norme di accreditamento e/o della legislazione applicabile.

18 RISERVATEZZA

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., 3A PTA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di 3A PTA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di 3A PTA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. 3A PTA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. 3A PTA, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

19 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet di 3A PTA sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

20 APPROVAZIONE ETICHETTE

In relazione agli elementi di designazione e presentazione del Prosciutto Amatriciano IGP, i produttori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali" (utilizzando, ove applicabile ed in alternativa alla denominazione per esteso, l'acronimo MIPAAF).

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di tutela riconosciuto con decreto di autorizzazione vigente rilasciata dal MIPAAF, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Spetta a 3A PTA l'obbligo di verificare in campo la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione del Prosciutto Amatriciano IGP preventivamente alla sua immissione in commercio.

21 ALLEGATI

Allegato 1: Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli

Allegato 2: Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento

Allegato 3: Richiesta di iscrizione all'Elenco prosciuttifici

Allegato 4: Richiesta di iscrizione all'Elenco Disossatori

Allegato 5: Richiesta di iscrizione all'Elenco Affettatori/Confezionatori



PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

PDC 68
Rev. 00

Allegato 1 al PDC 68

(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli

IGP Prosciutto Amatriciano

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda _____

(Ragione Sociale)

situata in _____

Comune _____

Provincia _____

(Indirizzo)

Telefono _____

Fax _____

N° di iscrizione CCIAA _____

di _____

a nome di _____

CF o P.IVA _____

(Cognome e Nome)

CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Macelli 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che il macello non è mai stato iscritto all'Elenco Macelli 3A PTA *;
- che il macello è già stato iscritto all'Elenco Macelli 3A PTA con il seguente numero: _____ **
- a) che l'unità produttiva è conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Prosciutto Amatriciano"
- b) di accettare il Piano di controllo IGP Prosciutto Amatriciano;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) che il macello ha le seguenti caratteristiche:

Potenziale quantità suini approvvigionati/macellati in un anno solare e relativa provenienza:

n° _____ Provenienza _____

n° _____ Provenienza _____

.....(allegare eventuale elenco)

TOTALE: _____

Potenziale quantità di mezzene immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio mezzene⁽¹⁾:

n° _____ Peso medio mezzene kg _____

Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce⁽²⁾:

n° _____ Peso medio cosce kg _____

e) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):

[] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....

.....

.....

.....

(segue)



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

oppure di

- [] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria pubblicazione;
- f) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- g) di comunicare a 3A PTA, entro 10 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

⁽¹⁾ Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

⁽²⁾ Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

Luogo:

data:

Firma:

NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

Allegato 2 al PDC 68

Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento

IGP Prosciutto Amatriciano

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda

_____ (Ragione Sociale)

situata in

_____ (Indirizzo)

_____ Comune

_____ Provincia

Telefono

Fax

N° di iscrizione CCIAA

_____ di _____

a nome di

_____ (Cognome e Nome)

_____ CF o P.IVA

CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Laboratori di sezionamento 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che il laboratorio di sezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Laboratori di Sezionamento 3A PTA *;
- che il laboratorio di sezionamento è già stato iscritto all'Elenco Laboratorio di Sezionamento 3A PTA con il seguente numero: _____ **

- di accettare il Disciplinare di produzione e Piano di controllo IGP Prosciutto Amatriciano;
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- che il Laboratorio di sezionamento ha le seguenti caratteristiche:

Potenziale quantità cosce / mezzene⁽¹⁾ approvvigionate in un anno solare e relativa provenienza:

n° _____ Provenienza _____

n° _____ Provenienza _____

n° _____ Provenienza _____

.....(allegare eventuale elenco)

Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce⁽²⁾:

n° _____ Peso medio cosce kg _____

h) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (barrare una delle due opzioni riportate di seguito):

[] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....
.....
.....
.....

(segue)



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

oppure di

- [] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;
- i) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- j) di comunicare a 3A PTA, entro 10 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

⁽¹⁾ Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

⁽²⁾ Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP Prosciutto Amatriciano, ovvero ottenute da suini pesanti adulti con l'esclusione di verri e scrofe, provenienti da razze bianche incrociate e selezionate ed allevati in Italia.

Luogo:

data:

Firma:

NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

PDC 68
Rev. 00

Allegato 3 al PDC 68

Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici

IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____ Provincia _____
(Indirizzo)

Telefono _____ Fax _____ N° di iscrizione CCAA _____ di _____

a nome di _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Prosciuttifici 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che il prosciuttificio non è mai stato iscritto all'Elenco Prosciuttifici 3A PTA *;
- che il prosciuttificio è già stato iscritto all'Elenco Prosciuttifici 3A PTA con il seguente numero: _____ **
- di accettare il Disciplinare di produzione e Piano di controllo IGP Prosciutto Amatriciano;
 - di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
 - che il prosciuttificio ha le seguenti caratteristiche:
 - Potenziale quantità cosce / mezzene approvvisionate in un anno solare n° _____
Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP Prosciutto Amatriciano in un anno solare e peso medio cosce¹: n° _____
- k) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di (*barrare una delle due opzioni riportate di seguito*):
- [] effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

oppure di

- [] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Prosciutto Amatriciano e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione;
- l) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- m) di comunicare a 3A PTA, entro 10 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.
- * barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione
- ** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

Luogo: data:

Firma:

NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

**PDC 68
Rev. 00**

Allegato 4 al PDC 68

Richiesta di iscrizione all'Elenco Disossatori

IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda

(Ragione Sociale)

situata in

(Indirizzo)

Comune

Provincia

Telefono

Fax

N° di iscrizione CCIAA

di

a nome di

(Cognome e Nome)

CF o P.IVA

CHIEDE

di iscriversi nell'Elenco DA di 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- di accettare il Disciplinare di produzione e Piano di controllo IGP Prosciutto Amatriciano PDC 68;
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- n) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:

effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria certificazione;

- o) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- p) di comunicare a 3A PTA, entro 10 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo:

data:

Firma:

NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.



**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP**

**PDC 68
Rev. 00**

Allegato 5 al PDC 68

Richiesta di iscrizione all'Elenco Affettatori / Confezionatori

IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3A PTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

L'azienda

_____ (Ragione Sociale)

situata in

_____ (Indirizzo)

_____ Comune

_____ Provincia

Telefono

_____ Fax

_____ N° di iscrizione CCAA

_____ di _____

a nome di

_____ (Cognome e Nome)

_____ CF o P.IVA

CHIEDE

di iscriversi nell'Elenco Affettatori di 3A PTA la propria unità produttiva, e consapevole delle sanzioni penali richiamate dall' art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- di svolgere attività di affettatore/confezionatore
- di accettare il Disciplinare di produzione e Piano di controllo IGP Prosciutto Amatriciano PDC 68;
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- q) di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito/che intende inserirsi nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di *(barrare una delle due opzioni riportate di seguito)*:

effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato utilizzando la/e linea/e di lavorazione di seguito indicate:

.....
 effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP PROSCIUTTO AMATRICIANO e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze a supporto della presente opzione sono testimoniate dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria certificazione;

- r) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail);
- s) di comunicare a 3A PTA, entro 10 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Luogo:

data:

Firma:

NOTA: La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la domanda sia presentata unitamente a copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore.