

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Tutti i richiedenti iniziali	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (Art. 3 del Disciplinare di produzione)	Zona di produzione	Presentare la richiesta di iscrizione formalizzandola secondo i modelli previsti nel PDC 68	Procedura di ingresso al paragrafo 6.1 del PDC 68	D	Per ogni richiesta di inserimento	1				In tutti i casi in cui la richiesta non può essere accettata, 3A PTA richiede integrazione o completamento della documentazione e sospende la pratica
		adeguatezza a strutture, impianti	possesso autorizzazioni previste dalla legislazione vigente ed adeguatezza strutture	Allegare la documentazione richiesta dal PDC 68	Verifica documentale e ispettiva come da paragrafo 6.1 e 6.2 e 6.3 del PDC 68	D e I	Per ogni richiesta di inserimento.	2				In caso di esito positivo sia documentale che ispettivo la documentazione verrà sottoposta al CDC 68 la cui delibera verrà comunicata al richiedente
Tutti gli operatori inseriti	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza a strutture e impianti	Il soggetto riconosciuto deve comunicare a 3A PTA entro 10 giorni lavorativi tutte le eventuali modifiche intercorse dal riconoscimento iniziali	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 6.4	3A PTA entro 10 giorni lavorativi valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato richiedendo se necessarie eventuali integrazioni	D	ad ogni comunicazione.	3	carezza della documentazione	L	sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento	Eventuale controllo supplementare in funzione della variazione comunicata
						I	Secondo il tipo di variazione.	4	Variazioni che pregiudicano la conformità del prodotto/processo	G	esclusione del prodotto fino a ripristino delle condizioni di conformità	Controllo supplementare
						I	Si veda paragrafo 6.4 del PDC 68	5	Mancata comunicazione della variazione che non pregiudica la conformità di prodotto e/o processo	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	Controllo supplementare se non viene rispettata la richiesta

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Tutti gli operatori inseriti	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza a strutture e impianti	Il soggetto riconosciuto deve comunicare a 3A PTA entro 10 giorni lavorativi tutte le eventuali modifiche intercorse dal riconoscimento o iniziali	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 6.4	3A PTA entro 10 giorni lavorativi valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato richiedendo se necessarie eventuali integrazioni	I	Si veda paragrafo 6.4 del PDC 68	6	Mancata comunicazione della variazione che pregiudica la conformità di prodotto e/o processo	G	Esclusione dei suini fino a ripristino delle condizioni di conformità e richiesta integrazione della documentazione	Valutazione della documentazione e verifica supplementare se non è possibile risolvere la non conformità solo a livello documentale
Tutti gli operatori	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza a strutture, impianti	In casi di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria darne comunicazioni e a 3A e sospendere le attività ai fini della IGP	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 6.4	Verifica documentale	D	Si veda paragrafo 6.4 del PDC 68	7	Revoca autorizzazione sanitaria			Sospendere l'operatore ai fini della IGP
	Recesso e sospensione volontaria	Recesso o sospensione volontaria	Comunicazione recesso e sospensione volontaria come da paragrafo 6.4	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 6.4	Modalità e procedure come da paragrafo 6.4	D	Si veda paragrafo 6.4 del PDC 68	8	Mancata segnalazione della cessazione attività e/o dell'intento di uscire dalla filiera IGP	L	Richiesta di formalizzare il recesso	Fino alla formalizzazione della richiesta il soggetto rimane iscritto ai fini della IGP
								9	Mancata restituzione delle dotazioni ricevute ai fini della IGP e/o delle dotazioni inutilizzabili	L	Sollecito scritto da parte di 3A PTA per la restituzione delle dotazioni	Se entro 10 giorni lavorativi non si riceve quanto richiesto 3A PTA procede con un controllo supplementare per ritirare il materiale

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Macelli	Acquisto/accettazione e suini	identificazione e rintracciabilità	Per ogni singola partita di suini in entrata, il macello deve verificare la presenza dei documenti previsti ai fini della conformità della partita e della conformità genetica a quanto previsto dal Disciplinare	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8	Modalità e procedure come da paragrafo 13.1	D e A	Vedi paragrafo 8	10	Documentazione prevista incompleta non tale da pregiudicare la tracciabilità e la conformità	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	avvio corretta procedura di identificazione e rintracciabilità e invio a 3A PTA e nuova verifica ispettiva
			Il macello deve 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	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8	Modalità e procedure come da paragrafo 8	D	Vedi paragrafo 8	12	Ricezione di suini accompagnati dalla prevista documentazione che attesta età inferiore ai 9 mesi o superiore ai 15 mesi	G	Esclusione della partita di suini	Verifica documentale del controllo esclusione suini o se non sufficiente verifica supplementare
			Verificare che il numero dei suini in entrata coincida con quello riportato nella documentazione prevista	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8	Modalità e procedure come da paragrafo 8	D	Vedi paragrafo 8	13	Ricezione ed utilizzo di documenti non corrispondenti a quanto indicato in Ddt che non pregiudica la tracciabilità e conformità	L	Corretta indicazione dei suini nella documentazione relativa	Verifica documentale o se non sufficiente verifica supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Macelli	Fase di accettazione suini	Conformità al disciplinare	Trasporto di suini IGP e non IGP secondo le modalità previste e/o presenza di irregolarità tali da pregiudicare la tracciabilità e certificazione dei suini	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8 e 13.1	Modalità e procedure come da paragrafo 8 e 13.1	D e I	Vedi paragrafo 8	14	Mancata verifica del Ddt e delle condizioni di trasporto dei suini che non pregiudicano la tracciabilità e la conformità della partita	L	Richiesta di modifica della documentazione errata	Verifica documentale o se non sufficiente verifica supplementare
			È vietata la macellazione di verri e scrofe ai fini della IGP o di suini la cui genetica non è ammessa nel Disciplinare	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8	Modalità e procedure come da paragrafo 8	I	Vedi paragrafo 8	15	Mancata verifica del Ddt e delle condizioni di trasporto dei suini che pregiudicano la tracciabilità e la conformità della partita	G	Esclusione della partita dei suini	Verifica supplementare volta a verificare la correttezza della procedura
	Fase di macellazione	Identificazione, rintracciabilità e conformità al disciplinare	Il macello deve verificare la presenza e la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce che consenta con sufficiente certezza di ricondurlo all'allevamento di origine;	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8 e 13.1	Modalità e procedure come da paragrafo 8	D e I	Vedi paragrafo 8	16	Macellazione e utilizzo per la IGP di verri e scrofe o di suini la cui genetica non è ammessa nel Disciplinare	G	Esclusione dei verri e scrofe	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle cosce
				Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8 e 13.1	Modalità e procedure come da paragrafo 8	D e I	Vedi paragrafo 8	17	Macellazione di suini privi del tatuaggio e/o con tatuaggio non leggibile	G	Esclusione dei suini	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle cosce

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità dei controlli per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Macelli	Fase di macellazione	Identificazione, rintracciabilità e conformità al disciplinare	Il macello deve utilizzare ai fini della IGP solo carcasce classificate HE-HU-HR-HO- HP	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 8 e 13.1	Modalità e procedure come da paragrafo 8 e 13.1	D e I	Vedi paragrafo 8 e 13.1	18	Utilizzo per la IGP di carcasce non classificate e/o con la classificazione non conforme	G	Esclusione delle carcasce	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle cosce
			Il macello deve registrare la macellazione ai fini della IGP avvenuta nel corso della medesima giornata nell' Allegato 7 al PDC 68 secondo le modalità riportate al paragrafo 8 del PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 8 e 13.1	19	Omessa registrazione della macellazione secondo le tempistiche previste e/o registrazioni irregolari che non pregiudicano la tracciabilità e la conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento controllo supplementare volto a verificare le procedure
								20	registrazioni irregolari che pregiudicano la tracciabilità e la conformità	G	Esclusione delle carcasce/cosce riconducibili ad ogni Allegato 6 al PDC 68 Modello Autocertificativo allevamento" non tracciabile e/o non conforme	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle cosce

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità dei controlli o per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Macelli	Fase di macellazione	Identificazione, rintracciabilità e conformità al disciplinare	Il macello, sulle carcasse idonee alla produzione della IGP, deve apporre sulla cotenna della singola coscia il TIM come definito al paragrafo 8 e 13.1 del PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 8 e 13.1	21	Mancata apposizione del TIM sulle mezzene/cosce	G	Esclusione della singola mezzena/coscia non marcata	Verifica supplementare volta a verificare le operazioni di esclusione delle carcasse/cosce
								22	Tim apposto utilizzando punzoni non ufficiali	G	Esclusione della singola mezzena/coscia marcata con punzoni non ufficiali	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle carcasse/cosce
								23	Apposizione del TIM su mezzene/cosce prive del tatuaggio di origine o non visibile	G	Esclusione della singola mezzena/coscia	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle carcasse/cosce
								24	Apposizione del TIM su mezzene/cosce provenienti da suini aventi età non conforme	G	Esclusione della singola mezzena/coscia	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle carcasse/cosce e le procedure del macello
								25	Apposizione del TIM su mezzene/cosce provenienti da suini privi del modello autocertificativo allevamento	G	Esclusione della partita o delle carcasse prive del modello autocertificativo allevamento	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle carcasse/cosce

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Macelli	Fase di macellazione	Identificazione, rintracciabilità e conformità al disciplinare	Bilancio di massa per la verifica della corrispondenza e congruità tra suini macellati e cosce idonee cedute	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 8 e 13.1	26	Il numero delle mezzene/cosce munite di TIM non è congruo rispetto al numero di suini registrati ai fini della IGP (incongruità documentale)	L	Adeguamento entro 2 giorni lavorativi	Controllo supplementare volto a verificare il bilancio di massa e le procedure
								27	Il numero delle mezzene/cosce munite di TIM non è congruo rispetto al numero di suini registrati ai fini della IGP (incongruità effettiva)	G	Esclusione della singola mezzena/coscia	Verifica supplementare volta a verificare la smarchiatura delle carcasse/cosce e le procedure del macello
	Consegna mezzene/cosce fresche	Identificazione, rintracciabilità	Il macello, alla consegna di carcasse/mezzene/cosce ai fini della IGP deve compilare i documenti previsti e consegnarli ai destinatari oltre che all'ODC	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 8 e 13.1	28	Errata compilazione dei documenti che non pregiudica la tracciabilità e conformità	L	Richiesta di trasmissione dati entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento esclusione delle mezzene/cosce fino a ricevimento della documentazione e verifica supplementare per la verifica delle procedure
								29	Errata compilazione dei documenti che pregiudica la tracciabilità e conformità	G	Esclusione delle mezzene riconducibili ai documenti non tracciabili e/o non conformi	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e delle procedure adottate

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Macelli	Consegna mezzene/cosce fresche	Identificazione, rintracciabilità	Il macello, alla consegna di carcasse/mezzene/cosce ai fini della IGP deve compilare i documenti previsti e consegnarli ai destinatari oltre che all'ODC	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 8 e 13.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 8 e 13.1	30	Mancato invio della documentazione ai destinatari oltre che all'ODC	L	Richiesta di trasmissione dati entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento esclusione delle mezzene/cosce fino a ricevimento della documentazione e verifica supplementare per la verifica delle procedure
Laboratorio di sezionamento	Acquisto /accettazione mezzene	Identificazione e rintracciabilità	Per ogni singola consegna il sezionatore deve verificare che siano presenti il Ddt e i documenti previsti ai fini della tracciabilità e conformità	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 9 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 9 PDC 68	D	Vedi paragrafo 9	31	Ricevimento ed utilizzo di documenti incompleti e/o carenti che non pregiudica la tracciabilità e conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento esclusione delle mezzene/cosce fino a ricevimento della documentazione e verifica supplementare per la verifica delle procedure
								32	Ricevimento ed utilizzo di documenti incompleti e/o carenti che pregiudica la tracciabilità e conformità	G	Esclusione delle mezzene/cosce riconducibili ai documenti incompleti/errati	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce
		Conformità al Disciplinare	Il sezionatore deve utilizzare mezzene/cosce classificate HE-HU-HR-HO e HP.	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 9 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 9 PDC 68	D	Vedi paragrafo 9	33	Utilizzo di mezzene/cosce non classificate o marcate con classificazione non conforme	G	Esclusione delle mezzene/cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Laboratorio di sezionamento	Acquisto /accettazione mezzene	Conformità al Disciplinare	Il sezionatore deve utilizzare mezzene/cosce che presentano il TIM identificativo del macello e gli altri timbri previsti dal disciplinare	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 9 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 9 PDC 68	D	Vedi paragrafo 9	34	Utilizzo di mezzene/cosce prive del TIM del macello e/o del codice che identifica il lotto di macellazione della singola partita di suini macellata	G	Esclusione delle mezzene/cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce
	Prodotto finito	Conformità al Disciplinare	Il sezionatore deve sezionare e rifilare le cosce in modo da ottenere un prodotto conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione e conservarlo secondo quanto previsto al paragrafo 9 del PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 9 e 13.2 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 9 e 13.2 PDC 68	I	Vedi paragrafo 9 e 13.2	35	Cosce non conformi ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione	G	Esclusione immediata delle singole cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e delle procedure adottate
								36	Riscontro della temperatura interna non compresa tra 0 e +4°C	G	Esclusione immediata delle singole cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e delle procedure adottate
								37	Consegna delle cosce al prosciuttificio con tempistiche diverse da quelle previste	G	Esclusione immediata delle singole cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e delle procedure adottate

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Laboratorio di sezionamento	Prodotto finito e consegna cosce fresche	Identificazione e tracciabilità	Il sezionatore prima di ogni consegna di cosce ai fini della IGP deve compilare correttamente l'Allegato 7 al PDC 68 "Modello macellazione e tracciamento" e il Ddt	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 9 e 13.2 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 9 e 13.2 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 9 e 13.2	38	Omessa registrazione nei tempi prescritti dell'allegato 7 al PDC 68 "Modello macellazione e tracciamento"	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorno lavorativi	In caso di mancato adempimento esclusione delle mezzene/cosce fino a ricevimento della documentazione e verifica supplementare per la verifica delle procedure
								39	Registrazioni irregolari che non pregiudicano la tracciabilità e conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorno lavorativi	In caso di mancato adempimento esclusione delle mezzene/cosce fino a ricevimento della documentazione e verifica supplementare per la verifica delle procedure
								40	Registrazioni irregolari che pregiudicano la tracciabilità e conformità	G	Esclusione della coscia non tracciabile e/o non conforme	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e delle procedure adottate
								41	Utilizzo e consegna di cosce già identificate /accertate non conformi dall'ODC	G	Esclusione delle singole cosce	verifica supplementare per la verifica delle procedure

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Prosciuttifici	Accettazione cosce	Identificazione rintracciabilità e conformità al disciplinare	Per ogni singola consegna di cosce suine fresche destinate alla IGP il prosciuttificio deve verificare la presenza e la correttezza dell'allegato 7 al PDC 68 e del Ddt	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.1 e 13.3 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10.1 PDC 68	D	Vedi paragrafo 10.1	42	Ricezione ed utilizzo di documenti incompleti che non pregiudicano la tracciabilità e conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento verifica supplementare per la verifica delle procedure
			Per ogni singola consegna il prosciuttificio deve verificare la materia prima destinata alla IGP provenga da soggetti regolarmente iscritti negli elenchi tenuti dall'ODC	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 10.1	43	Ricezione ed utilizzo di documenti incompleti che pregiudicano la tracciabilità e conformità o essenti	G	Esclusione delle cosce riconducibili ai documenti non conformi o assenti	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce
			Per ogni singola consegna il prosciuttificio deve verificare che la materia prima destinata alla IGP provenga da soggetti regolarmente iscritti negli elenchi tenuti dall'ODC	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.1 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10.1 PDC 68	D	Vedi paragrafo 10.1	44	Ricezione ed utilizzo di materia prima proveniente da soggetti non iscritti	G	Esclusione delle cosce riconducibili ai soggetti non iscritti	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e verifica delle procedure

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Prosciuttifici	Accettazione cosce	Identificazione rintracciabilità e conformità al disciplinare	Il prosciuttificio deve utilizzare cosce che presentino tutti i timbri previsti dal Disciplinare di produzione e dal PDC 68 nonché marcate con la classificazione e prevista dal PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.1 e 13.3 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 10.1	45	Utilizzo di cosce non classificate ovvero marcate da una classificazione non conforme e/o che non presentano tutti i timbri previsti	G	Esclusione delle cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e verifica delle procedure
	Lavorazione delle cosce	Identificazione rintracciabilità e conformità al disciplinare	Il prosciuttificio deve movimentare e/o stoccare le cosce in modo tale che risultino sempre identificabili e distinguibili all'interno dello stabilimento e registrare le attività nei registri previsti nel PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.2 e 13.3 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10.2 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 10.2	46	mancata o errata adozione di sistemi di identificazione delle cosce e/o registrazione delle attività tale, comunque, da non pregiudicare la tracciabilità e la conformità	L	Richiesta adeguamento entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento controllo supplementare volto alla verifica delle procedure adottate
								47	mancata o errata adozione di sistemi di identificazione delle cosce e/o registrazione delle attività che pregiudica la tracciabilità e la conformità	G	Esclusione delle cosce	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura delle mezzene/cosce e verifica delle procedure

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità dei controlli o per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Prosciuttifici	Lavorazione e delle cosce	conformità al disciplinare	Il prosciuttificio deve eseguire le lavorazioni e le operazioni in coerenza a quanto previsto dal Disciplinare di produzione e PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.2 e 13.3 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10.2 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 10.2	48	Lavorazione e operazioni di produzione non in coerenza con quanto previsto dal disciplinare e PDC 68	G	Esclusione delle cosce	Verifica supplementare volta a controllare le procedure adottate
			Il prosciuttificio deve garantire che le varie fasi di ottenimento del prodotto rispettino quanto indicato dal Disciplinare di produzione e PDC 68	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 10.2 PDC 68	Le modalità e le procedure sono riportate al paragrafo 10. PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 10.2	49	Mancato rispetto di una o più fasi di lavorazione tali da non pregiudicare il processo produttivo	L	Ripristino dei requisiti produttivi	Verifica supplementare al fine di controllare l'adeguamento
							50	Mancato rispetto di una o più fasi di lavorazione tali da pregiudicare il processo produttivo	G	Esclusione dei prosciutti	Verifica supplementare per controllare adeguamento	
							51	Utilizzo di sostanze chimiche, conservanti e/o additivi non concessi	G	Esclusione dei prosciutti	Verifica supplementare per controllare adeguamento	
								52	Utilizzo di un impasto "sugnaturo" con ingredienti non ammessi	G	Esclusione dei prosciutti sottoposti a sugnaturo non conforme	Verifica supplementare per controllare adeguamento

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Prosciuttifici	Marchiatura	Identificazione e rintracciabilità	Presentare i prosciutti ai fini dell'apposizione del marchio di conformità chiaramente distinti in base al lotto e suddivisi in classi di peso	Attenersi a quanto previsto al paragrafo 13.3.1	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 13.3.1	I	100 % delle marchiature	53	Il prosciuttificio presenta alla marchiatura prosciutti non distinti per lotto e/o non suddivisi in classi di peso	L	Corretta presentazione dei prosciutti per la marchiatura	Sospensione dell'attività di marchiatura dei lotti non correttamente presentati fino a risoluzione della stessa
			Il prosciuttificio deve presentare la necessaria collaborazione e per un corretto svolgimento della marchiatura	Attenersi a quanto previsto al paragrafo 13.3.1	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 13.3.1	I	100 % delle marchiature	54	L'azienda non fornisce il personale, gli strumenti e le attrezzature necessarie	L	Nuova richiesta di marchiatura	Rinvio dell'attività di marchiatura
			In fase di marchiatura deve esserci corrispondenza tra il numero dei prosciutti presentati con il numero di quelli disponibili	Attenersi a quanto previsto al paragrafo 13.3.1	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 13.3.1	I	100 % delle marchiature	55	Il numero dei prosciutti presentati è maggiore di quanto richiesto senza perdita della tracciabilità (errore documentale)	L	Revisione lotto sottoposto a marchiatura	Rinvio delle operazioni di marchiatura fino a ripristino del numero esatto
								56	Il numero dei prosciutti presentati è maggiore di quanto richiesto con perdita della tracciabilità	G	Esclusione dei prosciutti non tracciati	Rinvio delle operazioni di marchiatura per il lotto interessato ed eventuale smarchiatura dei prosciutti non tracciati

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Prosciuttifici	Marchiatura	Conformità al disciplinare	Caratteristiche e finali del Prosciutto Amatriciano IGP così come da Disciplinare	Verifica in autocontrollo delle caratteristiche finali del prodotto come da Art. 2 del Disciplinare di produzione e paragrafo 13.3.1 del PDC 68 e presentazione alla marchiatura di un lotto conforme	Le modalità e le procedure sono descritte all'Art. 2 del Disciplinare di produzione e paragrafo 13.3.1 del PDC 68	I	100 % delle marchiature	57	Procedure di autocontrollo carenti: riscontro di prosciutti non idonei alla marchiatura	L	Esclusione dei singoli prosciutti ritenuti non idonei	Verifica supplementare volta a controllare l'adeguamento alle procedure di autocontrollo
				Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 13.3.2 del PDC 68	L'attività di controllo analitica è svolta con le modalità e gli effetti di cui al paragrafo 13.3.2	A	100 % delle marchiature	58	Prosciutti non conformi entro i limiti previsti dal PDC 68 e disciplinare di produzione	G	Smarchiatura dell'intero lotto campionato	Verifica supplementare volta a controllare la smarchiatura dei prosciutti
Laboratori di disosso	Disosso	Identificazione rintracciabilità e conformità al disciplinare	Accettazione e lavorazione prosciutti da disossare	Il laboratorio di disosso deve lavorare prosciutti che presentano la marchiatura a fuoco sulla cotenna e siano accompagnati dai documenti previsti	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 11.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 11.1	59	L'azienda lavora prodotto che non presenta la marchiatura a fuoco sulla cotenna ai fini della IGP	G	Esclusione del prodotto lavorato	Verifica supplementare volta a controllare le lavorazioni
								60	Ricezione ed utilizzo di documenti incompleti che non pregiudicano la tracciabilità e conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento verifica supplementare per la verifica delle procedure
								61	Ricezione ed utilizzo di documenti incompleti che pregiudicano la tracciabilità e conformità o essenti	G	Esclusione delle cosce riconducibili ai documenti non conformi o assenti	Verifica supplementare volta a controllare le procedure

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Laboratori di disosso	Disosso	Prodotto finito	Caratteristiche e finali del Prosciutto Amatriciano IGP disossato così come da Disciplinare	Verificare che il prosciutto disossato abbia un peso superiore a 6 Kg e venga confezionato in idonei contenitori	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 11.2 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 11.2	62	Prodotto ottenuto non conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione Art. 8 e 11.2 del PDC 68	G	Esclusione del prodotto	Verifica supplementare per controllare esclusione del prodotto
Laboratorio di affettamento	Affettamento	Identificazione rintracciabilità	Accettazione e lavorazione prosciutti da affettare/confezionare	Il laboratorio di affettamento deve lavorare prosciutti che presentano la marchiatura a fuoco sulla cotenna e siano accompagnati dai documenti previsti	Attenersi alle disposizioni del paragrafo 12.1 PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 12.1	63	L'azienda lavora prodotto che non presenta la marchiatura a fuoco sulla cotenna ai fini della IGP	G	Esclusione del prodotto lavorato	Verifica supplementare volta a controllare le lavorazioni
								64	Ricezione ed utilizzo di documenti incompleti che non pregiudicano la tracciabilità e conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 2 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento verifica supplementare per la verifica delle procedure
								65	Ricezione ed utilizzo di documenti incompleti che pregiudicano la tracciabilità e conformità o essenti	G	Esclusione delle cosce riconducibili ai documenti non conformi o assenti	Verifica supplementare volta a controllare le procedure
			66	Omessa programmazione aziendale oppure mancato rispetto dei tempi per la richiesta ispettore	L	Richiesta rispetto tempistiche e invio programma	In caso di mancato adempimento verifica supplementare per la verifica delle procedure					
			Comunicare a 3APTA la data prevista e l'orario per la affettazione, anche nelle forme brevi	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 12.2	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 12.2 del PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 12.2					

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Laboratorio di affettamento	Affettamento	Identificazione rintracciabilità	Il laboratorio di affettamento deve eseguire le operazioni di affettamento sotto la supervisione dell'incaricato da parte di 3A PTA	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 12.2	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 12.2 del PDC 68	I	Vedi paragrafo 12.2	67	Esecuzione di affettamento in assenza dell'ispettore di 3A PTA	G	Esclusione del prodotto affettato/confezionato in assenza dell'ispettore di 3A PTA	Verifica esclusione del prodotto
			Il laboratorio di affettamento deve utilizzare per l'affettamento linee indipendenti	Attenersi alle disposizioni di cui al paragrafo 12.2	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 12.2 del PDC 68	I	Vedi paragrafo 12.2	68	Mancata separazione spaziale o temporale della linea di affettamento	G	Esclusione del prodotto affettato/confezionato	Verifica esclusione del prodotto
Prosciuttificio, Laboratori di disosso, Laboratorio di affettamento	Etichettatura	Designazione e presentazione	Elementi di etichettatura da Disciplinare di produzione e PDC 68	Utilizzare esclusivamente etichette conformi a quanto previsto nel Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP e al Piano di controllo	Controllo etichette	D	Vedi paragrafo 20 PDC 68	69	Elementi di etichettature non conformi	L	Richiesta adeguamento elementi di etichettatura	Verifica adeguamento etichettatura
						I	Vedi paragrafo 20 PDC 68	70	Impiego etichette non conformi al Disciplinare di produzione Prosciutto Amatriciano IGP	L	Inibizione impiego fino ad ottenimento autorizzazione	Autorizzazione dopo convalida
						I	Vedi paragrafo 20 PDC 68	71	Prodotto etichettato con etichette non conformi	G	Esclusione prodotto etichettato non conforme oppure riapposizione etichetta conforme	Verifica adeguamento nuova etichettatura etichetta e/o prodotto escluso

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Tutti i soggetti inseriti	Adempimenti generali	Identificazione e rintracciabilità	Predisporre e aggiornare in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della lavorazione	Attenersi alle disposizioni del PDC 68	Le modalità e le procedure sono descritte al paragrafo 5 e seguenti del PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 5 e seguenti	72	Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta di adeguamento	Verifica supplementare in caso di mancato adempimento
								73	Registrazioni assenti o carenti con perdita della tracciabilità	G	Esclusione del prodotto lavorato e richiesta adeguamento alle procedure	Verifica supplementare volta a verificare implementazione e esclusione del prodotto
			Tutti gli operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della IGP sono tenuti alle disposizioni indicate nel PDC 68	Attenersi alle disposizioni del PDC 68	Verifica ispettiva e documentale in applicazione al PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 5 e seguenti	74	Mancata conservazione della documentazione prodotta nell'ambito della propria attività fino alla scadenza prevista	L	Corretta archiviazione documentale	Verifica supplementare per il controllo della documentazione
								75	Indisponibilità della documentazione aziendale non tale da pregiudicare la conformità e tracciabilità	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi per presentarla a 3A PTA	In caso di mancato adempimento verifica supplementare per la verifica della documentazione
						76	Indisponibilità della documentazione aziendale tale da pregiudicare la conformità e tracciabilità	G	Esclusione del lotto di prodotto	Verifica supplementare per controllare esclusione del prodotto		

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	ID	Non conformità			Azione effettuata da 3A PTA
		Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Tutti i soggetti inseriti	Adempimenti generali	Identificazione e rintracciabilità	Tutti gli operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della IGP sono tenuti alle disposizioni indicate nel PDC 68	Attenersi alle disposizioni del PDC 68	Verifica ispettiva e documentale in applicazione al PDC 68	I e D	Vedi paragrafo 5 e seguenti	77	La documentazione a supporto dello stato di taratura degli strumenti utilizzati per la misurazione è incompleta ma tale da non compromettere la conformità del prodotto	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	In caso di mancato adempimento verifica supplementare al fine di controllare la documentazione
								78	La documentazione a supporto dello stato di taratura degli strumenti utilizzati per la misurazione è incompleta tale da compromettere la conformità del prodotto	G	Esclusione del lotto	Verifica supplementare a controllo dell'esclusione del lotto
								79	Registrazioni irregolari relative alla gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo che compromettono la conformità del prodotto	G	Esclusione del lotto	Verifica supplementare volta a controllare le procedure messe in atto
			Le registrazioni e il loro invio devono avvenire secondo le tempistiche previste dal PDC 68	registrare e trasmettere la modulistica secondo quanto previsto nel PDC 68	Controllo registri	D e I	Si veda PDC 68	80	Mancato rispetto della registrazione e della tempistica	L	Sollecito compilazione e invio dei documenti entro 2 giorni lavorativi	Verifica supplementare al fine di recuperare i dati nel caso non vengano rispettati i tempi del sollecito o in caso di reiterazione del ritardo