



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03**  
**Rev. 02**

# PDC 03

## STATO DELLE REVISIONI

| Data          | Revisione | Motivo della revisione   |
|---------------|-----------|--|
| Maggio 2012   | 1         | Emissione a fronte del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia IGP |
| Febbraio 2022 | 2         | 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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

**INDICE**

Indice .....

1.0 Scopo.....

2.0 Soggetti.....

2.1 Allevamento.....

2.2 Macello.....

2.3 Laboratorio di sezionamento.....

2.4 Prosciuttificio.....

2.5 Disossatore-Porzionatore.....

2.6 Affettatore/Confezionatore.....

2.7 Soggetti di filiera.....

3.0 Riferimenti.....

4.0 Abbreviazioni e Definizioni.....

5.0 Requisiti di conformità.....

6.0 Procedura di riconoscimento 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 Allevamenti: adempimenti e autocontrollo.....

8.1 Allevamenti di svezzamento/magronaggio e ingrasso.....

8.2 Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti-Allegato AA.....

8.3 Autodichiarazione Modello Autocertificativo allevamento -Allegato W.....

8.4 Autocontrollo allevamenti di svezzamento/magronaggio.....

8.5 Autocontrollo allevamenti di ingrasso.....

9.0 Macellatori: adempimenti e autocontrollo.....

10.0 Sezionatori: adempimenti e autocontrollo.....

11.0 Stabilimento di lavorazione / Prosciuttifici: adempimenti e autocontrollo.....

11.1 Accettazione semilavorato – materia prima e omologazione delle cosce suine fresche.....

11.2 Fasi di processo.....

12.0 Stabilimento di disosso-porzionatura adempimento e autocontrollo.....

12.1 Accettazione Prosciutto di Norcia IGP.....

12.2 Fase di disosso e Porzionatura.....

13.0 Stabilimento di affettamento: adempimento e autocontrollo.....

13.1 Accettazione Prosciutto di Norcia IGP disossato.....

13.2 Attività di affettamento/confezionamento.....

14.0 Verifica dei requisiti di conformità da parte di 3A PTA presso gli operatori.....

14.1 Controlli a carico degli allevamenti.....

14.1.1 Controlli di tipo documentale presso gli allevamenti.....

14.1.2 Controlli di tipo ispettivo e prelievo presso gli allevamenti.....

14.1.3 Procedure di gestione dei campioni.....

14.2 Controlli a carico del macello.....

14.3 Controlli a carico ddl laboratorio di sezionamento.....

14.4 Controlli a carico del prosciuttificio.....

14.4.1 Controlli alla marchiatura presso i prosciuttifici.....

14.4.2 Conservazione e gestione dei marchi.....

14.5 Controlli a carico dello stabilimento di disosso e porzionatura.....

14.6 Controlli a carico della stabilimento di Affettamento/Confezionamento.....

14.6.1 Verifica Ispettiva in affettamento.....

15.0 Designazione e presentazione.....

16.0 Gestione delle non conformità.....



## PIANO DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

PDC 03  
Rev. 02

|   |  |
|---|--|
| 17.0 Reclami, ricorsi e contenziosi.....                  |  |
| 17.1 Reclami.....   |  |
| 17.2 Ricorsi.....   |  |
| 17.3 Contenziosi.....                                     |  |
| 18.0 Consenso al subappalto e diritto di ricasazione..... |  |
| 19.0 Riservatezza.....                                    |  |
| 20.0 Pubblicità e trasparenza.....                        |  |
| 21.0 Approvazione etichette.....                          |  |
| 22.0 Allegati.....  |  |

### 1.0 SCOPO

Il presente documento (PDC 03), 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 DI NORCIA" 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 DI NORCIA 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 DI NORCIA IGP ed alle prescrizioni del PDC 03 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:

- Allevatori
- Macellatori
- Sezionatori e trasformatori
- Prosciuttifici
- Disossatori - Porzionatori
- Affettatori/Confezionatori

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

#### 2.1 Allevamenti

Struttura riconosciuta inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO DI NORCIA IGP nella quale si svolge attività di allevamento di suini in conformità all'Art. 3 del Disciplinare di produzione; consistente in una azienda come unità epidemiologica (in caso di più allevamenti di una azienda, questi devono formare un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria ovvero codice di stalla). Trattandosi di IG che non prevede limitazioni geografiche, le scrofaie non devono essere iscritte.

#### 2.2 Macello

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che attua la macellazione dei suini conformi a quanto previsto all' Art. 3 del Disciplinare di produzione da destinare al PROSCIUTTO DI NORCIA IGP. Il Macello può anche effettuare attività di sezionamento ove si rifilano le cosce per la destinazione diretta ai Prosciuttifici.

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC</b> <b>03</b><br><b>Rev.</b> <b>02</b> |
|---|--|---|

### 2.3 Laboratorio di sezionamento

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli PROSCIUTTO DI NORCIA 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 DI NORCIA IGP in conformità al disciplinare di produzione.

### 2.4 Prosciuttificio

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

### 2.5 Disossatore-Portzionatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua il disosso e/o la porzionatura in tranci del prosciutto stagionato e marchiato come PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.

### 2.6 Affettatore/Confezionatore

Stabilimento riconosciuto, inserito nel sistema di controllo PROSCIUTTO DI NORCIA IGP e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua l'affettamento e confezionamento del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP in conformità al disciplinare di produzione.

### 2.7 Soggetto di filiera

Soggetti di cui ai paragrafi 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6. 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;



## PIANO DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

PDC 03  
Rev. 02

- 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;
- 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 – Sezinatori;
- 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.
- Reg. (CE) n. 1082/2009 della Commissione dell’11 novembre 2009 recante approvazione di modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione d’origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (PROSCIUTTO DI NORCIA IGP);
- IGP PROSCIUTTO DI NORCIA – Richiesta di deroga sull’applicazione del Piano di controllo applicabile n. 0026978 del 16/11/2011;
- IGP PROSCIUTTO DI NORCIA – Richiesta inerente la deroga concessa con nota MiPAAF n. 0026978 del 16/11/2011 n. 0030361 del 21/12/2011;
- Modifica temporanea del disciplinare di produzione della indicazione geografica “Prosciutto di Norcia “ ai sensi dell’art. 53, paragrafo 4 del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

#### 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 DI NORCIA IGP e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.4 del presente documento.

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

**Zona di produzione** come da Art. 2 del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia 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 DI NORCIA 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 DI NORCIA IGP.

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

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

**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.

**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.



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC**      **03**  
**Rev.**     **02**

**Autorità di vigilanza** MIPAAF E REGIONE UMBRIA.

**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.

**PDC:** Piano dei Controlli (costituito dal PDC 03 specifico del PROSCIUTTO DI NORCIA, 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 DI NORCIA.

**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.

**Smarchiatura:** atto che prevede l'asportazione della cotenna del prosciutto riportante il contrassegno PROSCIUTTO DI NORCIA 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.

**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



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03**  
**Rev. 02**

## 5.0 REQUISITI DI CONFORMITA'

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

| FASE   | REQUISITI DI CONFORMITÀ   |
|--|---|
| <b>PRIMARIA</b><br>Nascita e Allevamento<br>dei capi                           | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Nascita e allevamento dell'animale: rif. Art. 3 del Disciplinare. Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.</li><li>◆ Allevamenti assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA; le scrofaie non devono essere iscritte</li></ul> |
| <b>PRIMARIA</b> Alimentazione  | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Razze ammesse e vietate rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione.</li></ul>   |
| <b>PRIMARIA</b><br>Età alla macellazione                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Alimentazione e % degli alimenti ammessi, differenziata a seconda del peso dei suini : rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione</li></ul>   |
| <b>PRIMARIA</b><br>Peso medio della partita inviata alla macellazione          | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione</li></ul>  |
| <b>TRASFORMAZIONE</b><br>Verifica Razze Ammesse e Vietate                      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 3 del Disciplinare di produzione</li></ul>  |
| <b>TRASFORMAZIONE</b><br>Verifica età alla macellazione                        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 3 del Disciplinare.</li></ul>   |
| <b>TRASFORMAZIONE</b><br>Classificazione e conformazione della Carcassa        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 3 del Disciplinare</li></ul>  |
| <b>TRASFORMAZIONE</b><br>Caratteristiche della coscia fresca                   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 4 del Disciplinare</li></ul>  |
| <b>TRASFORMAZIONE</b><br>Refrigerazione e rifilatura delle cosce               | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 4 del Disciplinare</li></ul>  |
| <b>ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO</b><br>Zona di produzione                       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. art. 2 del Disciplinare</li></ul>  |
| <b>ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO</b><br>Lavorazione in fasi                      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 4 del Disciplinare</li></ul>  |
| <b>ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO</b><br>Caratteristiche fisiche e organolettiche | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ Rif. Art. 6 del Disciplinare</li></ul>  |



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03**  
**Rev. 02**

| FASE   | REQUISITI DI CONFORMITÀ  |
|--|--|
| <b>ELABORAZIONE DEL PROSCIUTTO</b><br>Apposizione del contrassegno                             | ◆ . Rif. Art. 8 del Disciplinare   |
| <b>DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEL PROSCIUTTO</b><br>Etichettatura                            | ◆ Rif. Art. 8 del Disciplinare<br>◆ Presenza in etichetta della dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF" |
| <b>DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEL PROSCIUTTO</b><br>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 e subordinatamente all'approvazione del Mipaaf di apposita convenzione che ne disciplina le modalità.

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 RICONOSCIMENTO 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, 2.6 del presente documento che intendono aderire al circuito di qualità tutelata del PROSCIUTTO DI NORCIA 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

|   | Soggetto                     | Allegato da compilare | Documenti da allegare alla domanda   |
|---|------------------------------|-----------------------|--|
| 1 | Allevatori                   | 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 | Mattatoio                    | Allegato 2            |  |
| 3 | Sezionatori                  | Allegato 3            |  |
| 4 | Prosciuttifici               | Allegato 4            |  |
| 5 | Disossatori                  | Allegato 5            |  |
| 6 | Confezionatori e affettatori | Allegato 6            |  |

Le richieste devono essere compilate in ogni sua parte, datate e sottoscritte. Le richieste possono essere inoltrate anche attraverso il Consorzio di Tutela riconosciuto.

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.



|   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC 03</b><br><b>Rev. 02</b> |
|---|--|---------------------------------|

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.

Trattandosi di una IG che non prevede limitazione geografica all'origine dei suini non è necessaria l'iscrizione per le sole scrofaie. Queste sono esentate dall'iscrizione esclusivamente se le condizioni seguenti siano entrambe soddisfatte:

- 1) le evidenze relative alla conformità genetica dei lattoni al disciplinare di produzione della IGP PROSCIUTTO Di Norcia vengano fornite agli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e di ingrasso con la documentazione di accompagnamento e sanitaria dei lattoni, come successivamente specificato;
- 2) Conformità rispetto alle Razze ammesse e vietate come da Art. 3 del Disciplinare di produzione;
- 3) il peso medio della partita dei lattoni/suinetti trasferiti agli allevamenti di fase intermedia/magronaggio sia inferiore a 30 kg.

#### **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:



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

| 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 tutti i casi viene mantenuto il precedente numero di identificazione attribuito |
| Modifica dei dati anagrafici e fiscali e della titolarità dell'azienda |   |  |
| 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 03 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 DI NORCIA 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 DI NORCIA 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 avvalga, 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 e al rispetto del benessere animale negli allevamenti e presso i macellatori;
- 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 PDC 03 e dal Disciplinare di produzione in vigore;
- registrare e redigere correttamente la documentazione prevista;



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03**  
**Rev. 02**

- 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);
- 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 ALLEVAMENTI: ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO**

### **8.1 Allevamenti di Svezamento /Magronaggio e ingrasso**

I suinetti devono essere allevati presso il sito indicato nella richiesta di iscrizione all'elenco Allevatori Allegato 1 e riconosciuto da 3A PTA. I suinetti, dalla scrofaia, devono arrivare nell'allevamento fase intermedia/magronaggio e ingrasso con peso medio inferiore ai 30 kg.

È responsabilità dell'allevamento di fase intermedia/magronaggio e ingrasso, chiedere ai fornitori di lattoni/suinetti l'evidenza della conformità all' Art. 3 del Disciplinare di produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA attraverso i seguenti documenti:

- a) documentazione ufficiale di ingresso (mod. INTRA + CMR) che riporta la specie, sempre accompagnata o dalla razza dei suinetti trasferiti o dalla specifica "incrocio, ibrido" e analoghe traduzioni nella lingua di provenienza (ad esempio "Crossbreeding", "Hybrid Pigs" ecc. ecc.);
- b) documentazione attestante il trasferimento (ddt/fatture/documentazione analoga);

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC</b> <b>03</b><br><br><b>Rev.</b> <b>02</b> |
|---|--|---|

c) evidenze del peso medio della partita dei lattoni/suinetti trasferiti inferiore a 30 kg.

Gli allevamenti di fase intermedia/magronaggio e ingrasso, a conclusione dell'iter di inserimento in Elenco effettuato da 3A PTA, ricevono i documenti che seguono:

- **“Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti” (Allegato 7 modulo AA, da ora Allegato AA), per la tracciabilità in ingresso in allevamento.** I supporti per il rilascio degli Allegati AA sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di 3A PTA;
- **Modello Autocertificativo Allevamento” (Allegato 8 modulo W, da ora allegato W), per la tracciabilità in uscita dall'allevamento.** I supporti per il rilascio del Modello Autocertificativo Allevamento (Allegato W) sono preintestati, prenumerati e precodificati a cura di 3A PTA .

Le richieste di ulteriori assegnazioni di supporti per il rilascio degli Allegati AA e W successive alla prima, vanno presentate a 3A PTA per iscritto e da 3A PTA soddisfatte. 3A PTA conserva registrazione delle singole assegnazioni.

L'allegato AA deve essere compilato dal responsabile del primo allevamento di magronaggio/ingrasso al ricevimento dei suinetti dall'allevamento di nascita esentato dall'iscrizione.

L'allegato W deve essere compilato a cura del responsabile dell'allevamento di magronaggio/ingrasso ad ogni singola spedizione di suini trasferiti nell'ambito della medesima impresa, tra allevamenti di fase intermedia (magronaggio), allevamenti di ingrasso e/o avviati alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare.

Entrambi i documenti devono essere correlati alle copie della documentazione ufficiale (copia del modello MOD. 4 e/o copia dei modelli ufficiali di ingresso quali, ad es., INTRA/CMR). Tale documentazione deve essere resa disponibile a 3A PTA nel corso dei controlli applicabili.

In caso di errore materiale nella compilazione dell'Allegato AA e/o W, l'allevatore procede all'annullamento del/i documento/i, tracciando su di esso una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutti i casi in cui, per qualsiasi ragione, il certificante intenda unilateralmente invalidare un allegato AA e /o W già emesso.

3A PTA impartisce ulteriori istruzioni ai soggetti interessati in ordine alle modalità di gestione, trattamento e compilazione dell'Allegato AA e/o W in determinati casi specifici.

### 8.2 Autodichiarazione di conformità genetica e consegna dei suinetti – Allegato AA

L'allegato AA correttamente compilato in tutte le parti viene rilasciato in duplice copia, e:

- una copia accompagna i suini fino al macello di destinazione;
- una copia è trattenuta e conservata dall'allevatore/i per 5 anni e messa a disposizione dei controlli da parte dell'Organismo di controllo e delle Autorità competenti; nel caso in cui la conservazione avvenga in modo diverso, deve esserne data formale e preventiva comunicazione scritta a 3A PTA.

L'allegato AA è rilasciato in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione.

L'impiego di suini trasferiti a qualsiasi titolo ad altro allevamento/macello privi del corrispondente Allegato AA inibisce la relativa utilizzazione ai fini della IGP Prosciutto di Norcia.

### 8.3 Autodichiarazione Modello Autocertificativo Allevamento - Allegato W

Ogni singola spedizione di suini tra allevamenti di fase intermedia (magronaggio), allevamenti di ingrasso, nonché trasferimenti nell'ambito della medesima impresa e successivamente alla macellazione per le procedure previste dal Disciplinare, deve essere documentata con emissione del Modello Autocertificativo Allevamento (Allegato W).

Nel modello W devono essere richiamati in elenco tutti gli allegati AA che hanno concorso a formare la partita di suini, riportandone gli estremi.

L'Allegato W è redatto e rilasciato con riferimento ad ogni singola consegna di suini e, quindi, integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna.

Con la corretta compilazione dell'Allegato W il responsabile dell'allevamento attesta che i suini trasferiti ad altro allevamento o al macello rispondono ai requisiti previsti dal Disciplinare in relazione all'origine, al tipo genetico, alle diverse procedure di allevamento.

Inoltre, per la relativa compilazione:

|   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC 03</b><br><b>Rev. 02</b> |
|---|--|---------------------------------|

- a) il dichiarante deve essere il titolare, o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante;
- b) il numero di suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati all'allevamento/macello e rispondenti ai requisiti del Disciplinare di produzione e corrispondere a quanto in Ddt e nella documentazione ufficiale (Mod. 4);
- c) l'allevamento di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente riceve la partita di suini. La sede dell'allevamento deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto da 3A PTA per i fini del Disciplinare di produzione;
- d) il macello di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente opera l'abbattimento degli animali, con esclusione dei laboratori di sezionamento e di soggetti commerciali non riconosciuti. La sede del macello deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto da 3A PTA per i fini del Disciplinare di produzione;
- e) nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante;
- f) la data deve coincidere con quella indicata sui documenti di accompagnamento all'allevamento/macello;
- g) il timbro dell'azienda deve essere apposto in maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.

I supporti per il rilascio dell'Allegato W devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla pre-numerazione impressavi.

I supporti per il rilascio dell'Allegato W devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo ed eventuali siti successivi per 5 anni; nel caso in cui la conservazione avvenga in modo diverso, deve esserne data formale e preventiva comunicazione scritta a 3A PTA.

Per essere validato ai fini del Disciplinare di produzione, l'Allegato W deve essere compilato e rilasciato in modo leggibile e completo ed in duplice copia.

Copia dell'Allegato W accompagna sempre i suini all'allevamento/macello di destinazione, assieme ai relativi allegati AA, mentre la copia trattenuta dall'allevatore deve essere messa a disposizione di 3A PTA.

#### **8.4 Autocontrollo Allevamenti di Svezamento /Magronaggio**

Il responsabile dell'allevamento di svezamento/magronaggio deve provvedere in autocontrollo a:

- 1) Verifica documentale sul rispetto del peso medio della partita dei lattoni/suinetti in ingresso in allevamento inferiore a 30 kg;
- 2) Alimentazione: attenersi a quanto prescritto all'art. 3 (tabella 2 e 1 del Disciplinare di produzione);
- 3) Benessere animale: attenersi alle vigenti disposizioni in materia;
- 4) In caso di ingresso di suini: Verifica della presenza dei documenti di accompagnamento come da disposizioni cogenti, riportanti i seguenti dati: numero dei suini in ingresso, allevamento di nascita, mittente, destinatario, dichiarazione di conformità della razza /tipo genetico;
- 5) In caso di nascita di suini all'interno del sito di allevamento: documentazione attestante la tracciabilità dei suini;
- 6) Utilizzo del registro aziendale con annotazione in ordine cronologico dei suini in ingresso e in uscita, dei suini presenti in azienda impiegabili per la IGP;
- 7) In caso di attività promiscue (allevamento di suini destinati alla IGP e non) l'allevatore deve adottare 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, anche in sede di trasporto;
- 8) Archiviazione corretta dei ddt di ingresso e di uscita dei suini con verifica anche indiretta del peso;
- 9) Archiviazione corretta degli allegati AA e degli allegati W.

#### **8.5 Autocontrollo Allevamenti di Ingrasso**

Il responsabile dell'allevamento di ingrasso deve provvedere in autocontrollo a:

- 1) Alimentazione: attenersi a quanto prescritto all'art. 3;
- 2) Benessere animale: attenersi alle vigenti disposizioni in materia;

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC</b> <b>03</b><br><br><b>Rev.</b> <b>02</b> |
|---|--|---|

- 3) Verifica della presenza dei documenti di accompagnamento come da disposizioni cogenti, riportanti i seguenti dati: numero dei suini in ingresso, allevamento di svezzamento/magronaggio, mittente, destinatario, razza /tipo genetico;
- 4) In caso di nascita di suini all'interno del sito di allevamento: documentazione attestante la tracciabilità dei suini;
- 5) Utilizzo del registro aziendale con annotazione in ordine cronologico dei suini in ingresso e in uscita, dei suini presenti in azienda impiegabili per la IGP;
- 6) In caso di attività promiscue (allevamento di suini destinati alla IGP e non) l'allevatore deve adottare 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, anche in sede di trasporto;
- 7) Archiviazione corretta dei ddt di ingresso e di uscita dei suini con verifica anche indiretta del peso per almeno 5 anni;
- 8) Archiviazione corretta degli allegati AA e degli allegati W ricevuti ed emessi per almeno 5 anni

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 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 DI NORCIA IGP sia conforme ai requisiti previsti all'Art. 3 del Disciplinare di produzione; per questo il macello si assicura che l'allevatore che fornisce i suini abbia compilato i documenti previsti (allegati AA e W), con i quale dichiara la conformità della partita dei suini ai requisiti previsti all'Art. 3 del Disciplinare di produzione in merito anche a età, razza, nati allevati in ambito comunitario nonché la rintracciabilità/tracciabilità della materia prima. Nel caso in cui 3A PTA si avvale, sotto la propria responsabilità, di un OdC Terzo, è possibile l'accettazione del/i documento/i previsto per altra IG purchè consenta la verifica dei requisiti previsti;
  - verificare che il peso vivo medio sia 160 Kg  $\pm$  10% e conservare le corrispondenti evidenze documentali delle pesature in abbinamento agli allegati W . Nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia conforme, può comunque procedere alla sua macellazione mediante l'esclusione di un numero di suini tale da far rientrare il peso vivo medio della partita nel range conforme (operazione di regolarizzazione) e conservare opportuna registrazione.
  - accertare, nel caso di partite di suini promiscue, che nel DDT sia riportato il numero di suini idonei e non alla IGP dichiarati dall'allevatore e verificare che, anche in fase di trasporto, i suini non idonei siano stati identificati e separati dai suini destinati alla IG mediante tecniche ritenute più opportune;
  - 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 siano trascorsi 215 giorni e non dopo che siano trascorsi 450 giorni dalla nascita, anche attraverso il controllo documentale degli allegati AA e W dove l'allevatore deve indicare il giorno di nascita del lotto di suini consegnati.
- Nel caso la partita sia composta da più giorni di nascita, nell'allegato W l'allevatore deve riportare il numero di suini riconducibili ad ogni singolo giorno di nascita;
- 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 ai numero di suini consegnati il macello deve registrare, anche nell'Allegato W corrispondente, il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della IGP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione mancata idoneità;





## PIANO DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

PDC 03  
Rev. 02

- 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;
- 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; in luogo della riproduzione delle lettere E-U-R-O sia marcata con la lettera H associata alla cifra percentuale di carne magra effettivamente misurata;
- 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.

Come da Modifica temporanea del disciplinare di produzione della indicazione geografica "Prosciutto di Norcia" ai sensi dell'art. 53, paragrafo 4 del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, fino al 24/03/2023, il peso medio della singola partita (peso vivo) avviato alla macellazione ha una tolleranza del più il 15% o meno il 10% e, quindi, deve essere compreso nell'intervallo corrente tra Kg 144 e Kg 184 fatte salve modificazioni/proroghe al Decreto di Modifica temporanea anzidetta (si consulti all'uopo il seguente link istituzionale: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8079>).

Sulle carcasse idonee alla produzione della IGP, il Macello:

- deve apporre sulla cotenna della singola coscia una marcatura, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, che identifica in modo univoco il lotto di macellazione della singola partita di suini macellata. La marcatura deve essere chiara e ben leggibile;
- 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 PN 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;
- conservare le cosce munite del TIM esclusivamente mediante refrigerazione per almeno 24 ore, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra +1° e +4°C;
- prima di ogni singola consegna al sezionatore/prosciuttificio ai fini della IGP, il macello deve registrare nell'Allegato 9 modulo BB, da ora Allegato BB, le risultanze della macellata del giorno. Il documento può essere stampata in formato cartaceo e allegata 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 "Carcasse/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 a disposizione 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 (Allegati AA, W e BB), 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.

### 10.0 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 registrata (Allegato AA, W e BB) e relativo DDT integrato dalla registrazione: "carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC</b> <b>03</b><br><br><b>Rev.</b> <b>02</b> |
|---|--|---|

della produzione IGP” o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, 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 responsabilità, 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; in luogo della riproduzione delle lettere E-U-R-O 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 prescritte all'Art. 4 del Disciplinare di produzione;
- conservare le cosce munite del TIM esclusivamente mediante refrigerazione per almeno 24 ore, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra +1° e +4°C.
- prima di ogni singola consegna di cosce ai fini della IGP, registrare le attività nell'Allegato BB, stamparla in formato 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.

Per la trasmissione dei documenti si veda paragrafo 9.

## **11.0 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 DI NORCIA IGP.

### **11.1 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 DI NORCIA 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 BB, 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





**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC**     **03**  
**Rev.**    **02**

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 di Norcia IGP devono verificare che le cosce siano conformi a quanto previsto all' Art. 4 del Disciplinare di produzione Prosciutto di Norcia IGP e verificare:

- la presenza del marchio PN nelle cosce accompagnate dagli Allegati BB "Riepilogo Allegati W";
- trasmettere a 3A PTA l'Allegato BB corredata da idonea documentazione attestante la corrispondenza delle forniture al modulo citato comunque prima della marchiatura delle partite di prosciutto.

Inoltre il Prosciuttificio ha l'obbligo di:

- registrare nell'Allegato 10 Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA cartaceo la partita in ingresso. Il registro può essere sostituito da analoga documentazione in formato elettronico (per es. Excel) purché contenente gli stessi campi da registrare. Tenere aggiornato il registro.
- Lavorare le cosce secondo quanto previsto all'Art. 4 e 5 del Disciplinare di produzione;
- registrare giornalmente la temperatura di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce (primo e secondo sale) sull'Allegato 11 Registro temperature/umidità 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 di minimo e massimo 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 la parte muscolosa oltre il "pallino" non deve superare 6 cm ed al prosciutto deve essere conferita la caratteristica forma a "pera";
- 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 alfanumerico/lotto che identifica la partita di cosce in modo inequivocabile. Il contrassegno deve essere apposto in modo tale da non sovrapporsi agli altri timbri presenti, deve essere ben visibile ed apposto prima delle operazioni di salatura.

### 11.2 Fasi di processo

Successivamente le cosce sono sottoposte alle diverse fasi di lavorazione nelle modalità e tempistiche previste agli Art. 4 e 5 del Disciplinare di produzione. Il Prosciuttificio pertanto ha l'obbligo di :

- Aggiornare l'Allegato 10 Registro IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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; Il lotto del pepe eventualmente utilizzato;
- Registrare giornalmente la temperatura e l'umidità di ogni cella adibita allo stoccaggio delle cosce in salatura sull'Allegato 11 Registro temperature/umidità 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;
- Verificare che la stagionatura avvenga in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria e mantenere il giusto equilibrio termo – igrometrico. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione;
- Verificare che il periodo di stagionatura, dalla data di prima salatura alla commercializzazione (data di uscita dal prosciuttificio) non sia essere inferiore a 12 mesi;
- Verificare in autocontrollo le partite destinate alle operazioni di marchiatura che presentino i requisiti di conformità previsti agli Art. 4 e 5 del Disciplinare di produzione;



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC**     **03**  
**Rev.**     **02**

- Presentare a 3A PTA alla verifica alla 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;
- Escludere dalla certificazione tutti i prosciutti della partita risultati in autocontrollo non conformi, vengono identificati e non destinati alla marchiatura ;
- Annotare i prosciutti non idonei alla marchiatura sull'Allegato 12 Registro Magazzino o documento equivalente;
- Inviare a 3A PTA l'Allegato 14 Domanda di Marchiatura o documento equivalente indicandole partite e il quantitativo di prosciutti che saranno oggetto di marchiatura e la data prevista per la marchiatura;
- Ad ogni marchiatura il Prosciuttificio provvede nell'Allegato 12 Registro Magazzino, alla registrazione del numero di prosciutti marchiati , data della marchiatura, il numero di prosciutti scartati;
- ad ogni scarico di Prosciutti di Norcia IGP dal prosciuttificio, provvede alla compilazione dell'allegato 13 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.
- Durante la verifica ispettiva di 3A PTA, rendere disponibili tutte le etichette, comprese quelle in bozza, destinate alla etichettatura del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, anche nel caso di lavorazioni del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP in balia.

Il prodotto destinato al PROSCIUTTO DI NORCIA 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 DI NORCIA IGP dal prodotto generico, come specificato nella richiesta di iscrizione all'elenco Prosciuttifici.

## **12.0 STABILIMENTO DI DISSOSSO-PORZIONATURA ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO**

Lo stabilimento di disosso-porzionatura adotta tutte le misure necessarie atte a garantire una corretta identificazione delle strutture e delle produzioni dei prosciutti disossati-porzionati. Deve garantire l'identificazione del prodotto in ingresso, la rintracciabilità del prodotto finito, delle registrazioni e della documentazione in genere, delle analisi effettuate sui prodotti e delle etichette impiegate sulla PROSCIUTTO DI NORCIA IGP il cui utilizzo è subordinato all'approvazione da parte di 3A PTA.

### **12.1 Accettazione Prosciutto di Norcia IGP**

Lo stabilimento DP che intende disossare/porzionare Prosciutto di Norcia IGP, al momento del ricevimento del prodotto, deve:

- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento al prosciutto di Norcia IGP in ingresso, al lotto e al numero dei pezzi;
- 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 15 Registro Disosso Porzionatura o documento equivalente e metterlo a disposizione di 3A PTA nel corso dei controlli previsti;
- Le partite di Prosciutto di Norcia 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 Fase di Disosso e Porzionatura**

La fase di disosso-porzionatura può essere effettuata ai fini della produzione del Prosciutto di Norcia I.G.P. "disossato sottovuoto" o per la produzione di tranci di prosciutto o per la formatura di prosciutti destinata alla successiva fase di affettamento. Pertanto, per quanto riguarda le operazioni di disosso, lo stabilimento di disosso porzionatura deve:

- Dissossare il prosciutto in modo tale che questo mantenga il marchio a fuoco impresso sulla cotenna;



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC**     **03**  
**Rev.**     **02**

- 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 ed essere conformi a quanto previsto all'Art. 8 del Disciplinare di produzione;
- Registrare le operazioni di disosso nella sezione Disosso dell'Allegato 15 Registro Disosso Porzionatura o documento equivalente;
- Trasferire il prodotto disossato allo stabilimento di affettamento allegando copia del ddt di ingresso al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto.

Per quanto riguarda le operazioni di porzionatura (in tranci di forma e peso variabile), lo stabilimento disosso-porzionatura deve:

- Mantenere visibile il marchio a fuoco impresso sulla cotenna. Il prodotto deve essere commercializzato conformemente alla normative vigenti in materia previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti opportunamente sigillati ed etichettati. I tranci che non presentano detta marchiatura a fuoco non possono essere etichettati con il logo della IGP Prosciutto di Norcia. Lo stabilimento provvede alla registrazione delle operazioni di porzionamento nella sezione Porzionamento dell'Allegato 15 Registro disosso porzionatura o documento equivalente.
- Etichettare il prodotto finito con etichette che 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

### **13.0 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 DI NORCIA.

#### **13.1 Accettazione PROSCIUTTO DI NORCIA IGP disossato**

Lo stabilimento di affettamento/confezionamento che intende affettare PROSCIUTTO DI NORCIA IGP, al momento del ricevimento del prodotto, deve:

- verificare che il prodotto in ingresso provenga da strutture riconosciute;
- verificare la correttezza e corrispondenza dei documenti di trasporto riportanti il riferimento al PROSCIUTTO DI NORCIA IGP in ingresso, il lotto degli stessi e il numero dei pezzi;
- Verificare che sia presente e chiaramente visibile la marchiatura a fuoco sulla cotenna;
- Le partite di Prosciutto di Norcia 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.

#### **13.2 Attività di affettamento/confezionamento**

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



## PIANO DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

PDC 03  
Rev. 02

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.
- Durante la verifica ispettiva di 3A PTA, rendere disponibili tutte le etichette, comprese quelle in bozza, destinate alla etichettatura del Prosciutto di Norcia IGP affettato.

### 14.0 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 DI NORCIA IGP ovvero:

- 2.1 Allevatori;
- 2.2 Macellatori;
- 2.3 Sezionatori;
- 2.4 Prosciuttifici;
- 2.5 Disossatori-Porzionatori;
- 2.6 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;
- 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 vengono effettuati, 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.

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC</b> <b>03</b><br><br><b>Rev.</b> <b>02</b> |
|---|--|---|

#### 14.1 Controlli a carico degli allevamenti

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal piano di controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso gli allevamenti iscritti nell'Elenco Allevatori ed operanti (cioè aziende i cui suini vengono effettivamente destinati per la produzione del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP), con la seguente frequenza annuale:

- 1) 33% degli allevamenti iscritti al 31-12 dell'anno precedente, sorteggiati con sistema casuale;
- 2) 2% di quelli già controllati negli anni precedenti.

I prelievi di mangime vengono eseguiti

- **1) 100% in caso di prima iscrizione;**
- **2) ogni quattro anni per il mantenimento;**

##### 14.1.1 Controlli di tipo documentale presso gli allevamenti

Nel corso della verifica documentale in allevamento, il valutatore di 3A PTA provvede a :

- Verificare la correttezza della registrazione della identificazione anagrafica della proprietà dei suini, anche in caso di soccida;
- Prendere le evidenze della tracciabilità delle partite di suini destinati alla IGP, mediante acquisizione di registrazioni , documentazione di ingresso e di uscita ai fini sanitari ed amministrativi (CMR/INTRA, mod 4, ddt, registro di carico e scarico..), ed effettuare bilanci di massa sulle partite;
- Verificare la correttezza della documentazione attestante la conformità genetica dei suini in ingresso;
- Verificare la correttezza e congruità della documentazione redatta (Allegati AA, allegati W) e la corrispondenza con la documentazione presente in azienda ai fini sanitari ed amministrativi (mod 4, ddt, registro di carico e scarico ..);
- Verificare la corretta archiviazione di tutta la documentazione, in modo tale da poter risalire anche a precedenti cicli di lavorazione;
- Verificare il peso medio della partita in ingresso , che deve essere inferiore a Kg 30 ove applicabile, e valutarne la congruità in base all'età dei suini;
- Verificare che l'invio alla macellazione dei suini destinati alla IGP avvenga dopo il compimento di 215 gg e prima di 450 gg;
- L'esclusione di verri e scrofe.

##### 14.1.2 Controlli di tipo ispettivo e prelievo presso gli allevamenti

Nel corso della verifica ispettiva in allevamento, il valutatore di 3A PTA provvede a :

- Verificare la corrispondenza dei contrassegni/tatuaggi identificativi dei suini presenti in allevamento con la documentazione di fornitura;
- Verificare la corrispondenza fra i ddt relativi alle forniture e i cartellini di mangime presenti in azienda, e l'impiego delle formulazioni somministrate;
- Effettuare il prelievo di campioni di mangime per la fase di allevamento dei suini da 30 kg fino ad 80 Kg di peso vivo ed oltre gli 80 Kg di peso vivo, in modo da garantire la rappresentatività del campione effettuando dei prelievi del mangime fino a formare una massa omogenea; da questa si estraggono tre aliquote di circa 500 grammi cadauna; delle 3 aliquote una viene rilasciata all'allevamento, mentre le restanti due vengono consegnate a 3A PTA per le previste analisi ed eventuale revisione di analisi;

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

##### 14.1.3 Procedure di gestione del campione di mangime

Il campione prelevato al fine di determinare le caratteristiche chimico previste nel Disciplinare di produzione all'Art. 3 viene conferito al laboratorio di analisi.



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC**      **03**  
**Rev.**      **02**

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.

In caso di non conformità dell'esito chimico deliberata dal CDC, l'allevatore, 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.

Copia del rapporto di prova viene trasmessa da 3A PTA al soggetto interessato entro 30 giorni dalla data della comunicazione in oggetto.

Nel caso in cui anche la revisione di analisi confermi la non conformità alle caratteristiche chimico del lotto di mangime è cura dell'incaricato dell'azienda procedere ad escludere i suini interessati, dalla filiera IGP secondo quanto previsto all'ID 15 dello schema dei controlli del Prosciutto di Norcia IGP.

Nel caso in cui l'allevatore sia operativo e già inserito in un altro circuito di Qualità tutelata (DOP/IGP) il prelevatore incaricato non effettua il campionamento di mangime per le relative analisi.

#### **14.2 Controlli a carico del macello**

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal piano 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.

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 la deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

#### **14.3 Controlli a carico del Laboratorio di sezionamento**

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal piano 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:

- 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 la deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.





**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC**      **03**  
**Rev.**      **02**

#### **14.4 Controlli a carico del Prosciuttificio**

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal piano 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 DI NORCIA IGP.

I valutatori di 3A PTA, in fase di verifica annuale, 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 la deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene conservata da 3A PTA.

##### **14.4.1 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 marciare sia corretto.
- Verifica che i tutti i lotti dei prosciutti oggetto di marchiatura abbiano subito un periodo minimo di stagionatura di 12 mesi (a partire dalla data di primo sale);
- Verifica la corrispondenza dei requisiti documentali nei lotti da marciare, la presenza dei timbri identificativi del prodotto, come il contrassegno del lotto/data, del macello/laboratorio di sezionamento;
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo visivo: caratteristica forma a "pera"; (data dalla rifilatura effettuata "a squadra" con il piatto delle cosce, in modo tale che la parte inferiore del prosciutto non sporga 6 cm al di sotto del pallino);
- Riscontro dei requisiti sui prosciutti oggetto di marchiatura con controllo ponderale; peso minimo non inferiore a 8,5 kg alla conclusione del periodo minimo di stagionatura; tale determinazione può essere effettuata calcolando il peso medio dei prosciutti all'interno delle bilancelle. In quest'ultimo caso il peso viene effettuato su una unica bilancella/bancale campionato casualmente;
- 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 pallino, rotture, scarsa o eccessiva rifilatura, ecc.. che in qualsiasi modo possono pregiudicare, a totale discrezione del Valutatore, le caratteristiche del prodotto finito PROSCIUTTO DI NORCIA IGP.
- 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: aspetto al taglio compatto, di colore dal rosato al rosso;
- 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 organolettiche: Profumo tipico, leggermente speziato; sapore: sapido ma non salato. Il prosciutto distrutto viene escluso dalla possibilità di marchiatura a fuoco;
- 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;
- Provvede alla compilazione della Scheda di valutazione organolettica del prosciutto che sarà parte integrante del verbale di Marchiatura;



## PIANO DI CONTROLLO IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

PDC 03  
Rev. 02

- Registra l'eventuale prosciutto aperto per i dovuti controlli organolettici riportando, il lotto mensile di marchiatura, la data del giorno, il riferimento al verbale e il nome del Valutatore di 3A PTA.

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 nel numero di 2 marchi a prosciutto, lateralmente nella parte più ampia –lateralmente al muscolo semimembranoso - e quindi o nella parte laterale opposta o nella parte alta del lato posteriore del prosciutto. Su esplicita richiesta del prosciuttificio possono essere impressi anche più marchi a fuoco – fino a 4 - purché non limitino la visibilità della punzonatura e dei bolli del mattatoio e/o del laboratorio di sezionamento; in tal caso la partita in possesso di più marchi a fuoco per prosciutto deve essere annotata nelle note ed osservazioni del verbale di marchiatura. Gli altri marchi devono essere apposti in funzione delle porzioni. 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.

#### 14.4.2. Conservazione e Gestione dei Marchi

I marchi a fuoco rappresentano il contrassegno di certificazione della conformità ai requisiti del PROSCIUTTO DI NORCIA IGP. Tutti i marchi a fuoco sono codificati da numerazione corrispondente a ogni Prosciuttificio. I prosciutti sono sempre marchiati con il marchio del Prosciuttificio dove hanno subito l'ultima lavorazione o stagionatura.

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 IGP PROSCIUTTO DI NORCIA. Tale simbolo deve comparire nettamente distinguibile da ogni altra scritta.

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

#### 14.5. Controlli a carico dello stabilimento di Disosso e Porzionatura

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal piano di controllo, 3A PTA effettua un controllo presso i Dissosatori-Porzionatori iscritti nell'Elenco Dissosatori-Porzionatori 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 la 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 porzionatura 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-porzionato).

#### 14.6 Controlli a carico dello Stabilimento di affettamento/confezionamento

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



|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC</b> <b>03</b><br><br><b>Rev.</b> <b>02</b> |
|---|--|---|

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 la deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'altra copia viene conservata da 3A PTA.

#### **14.6.1 Verifica Ispettiva in affettamento**

3A PTA ha il compito di verificare la conformità delle partite di prosciutto affettato che vengono commercializzate come PROSCIUTTO DI NORCIA 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;
- Provvede quindi alla registrazione delle operazioni nell'Allegato 16 Registro di Affettamento confezionamento. 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.

### **15 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE**

Il PROSCIUTTO DI NORCIA IGP è immesso al consumo secondo quanto previsto all'art. 8 del Disciplinare. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la 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 in accordo alle direttive impartite dallo stesso MIPAAF). Deve essere presente il logo comunitario secondo quanto previsto dal Reg. UE 1151/2012.

### **16 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 DI NORCIA 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 IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

PDC 03  
Rev. 02

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.

### 17 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.

#### 17.1 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.

#### 17.2 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.

#### 17.3 Contenziosi

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

### 18 CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- 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.

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC      03</b><br><b>Rev.     02</b> |
|---|--|--|

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.

## **19 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.

## **20 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.

## **21 APPROVAZIONE ETICHETTE**

In relazione agli elementi di designazione e presentazione del Prosciutto di Norcia 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 di Norcia IGP preventivamente alla sua immissione in commercio.

## **22 ALLEGATI**

Allegato 1: Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti

Allegato 2: Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli

Allegato 3: Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento

Allegato 4: Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici

Allegato 5: Richiesta di iscrizione all'Elenco Disossatori-Porzionatori

Allegato 6: Richiesta di iscrizione all'Elenco Affettatori/Confezionatori



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

**Allegato 1 al PDC 03**

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_)

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

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 relativo all'unità produttiva e codice ASL)

Telefono

\_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ N° di iscrizione CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

a nome di

\_\_\_\_\_ CF o P.IVA \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

**CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Allevatori 3A PTA l'/gli allevamento/i suinicolo/i da destinare alla produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA, 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 l'/gli allevamento/i suinicolo/i non è/sono mai stato/i iscritto/i all'Elenco Allevatori 3A PTA \*
- che l'/gli allevamento/i suinicolo/i è/sono stato/i già iscritti all'Elenco Allevatori 3A PTA con numero \_\_\_\_\_ \*\*
- a) di accettare il piano di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (PDC 03);
- b) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA;
- d) che verranno destinati alla macellazione ai fini della IGP PROSCIUTTO DI NORCIA soltanto suini conformi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione in vigore;
- e) di comunicare a 3A PTA, entro 10 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- f) Potenziale quantità suini nati/allevati in un anno solare \_\_\_\_\_
- g) 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](http://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), secondale le modalità esposte nei documenti di cui al punto b.
- h) tipologia allevamento:  allevamenti di riproduzione, scrofaia con attività di svezzamento;  allevamenti di fase intermedia e/o di magronaggio;  allevamenti di ingrasso;  allevamenti a ciclo chiuso, con attività di riproduzione e di ingrasso;  allevamenti di riproduzione e parzialmente a ciclo chiuso;  allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso

\* 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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03**  
**Rev. 02**

**Allegato 2 al PDC 03**

*(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )*

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Macelli**

**IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

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: \_\_\_\_\_ \*\*
- che il macello svolge anche attività di sezionamento;
- a) che l'unità produttiva è conforme alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "PROSCIUTTO DI NORCIA"
- b) di accettare il piano di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (PDC 03);
- 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:  
n° \_\_\_\_\_  
n° \_\_\_\_\_
  - Potenziale quantità di mezzene immesse nel circuito IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in un anno solare e peso medio mezzene<sup>(1)</sup>:  
n° \_\_\_\_\_ Peso medio mezzene kg \_\_\_\_\_
  - Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:  
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 DI NORCIA 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)

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>PIANO DI CONTROLLO<br/>IGP PROSCIUTTO DI NORCIA</b> | <b>PDC      03</b><br><b>Rev.     02</b> |
|---|--|--|

oppure di

- [ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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;
- 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](http://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

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA,

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA

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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

**Allegato 3 al PDC 03**

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento**

**IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3° 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 inadempienze 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 piano di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (PDC 03);
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- che il Laboratorio di sezionamento ha le seguenti caratteristiche:

Potenziale quantità cosce / mezzene<sup>(1)</sup> approvvigionate in un anno solare:

n° \_\_\_\_\_

n° \_\_\_\_\_

Potenziale quantità cosce fresche immesse nel circuito IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:

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 DI NORCIA 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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

oppure di

- [ ] effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP PROSCIUTTO DI NORCIA 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](http://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

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA,

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA.

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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

**Allegato 4 al PDC 03**

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Prosciuttifici**

**IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

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 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 piano di controllo applicabile alla IGP PROSCIUTTO DI NORCIA (PDC 03);
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- che il prosciuttificio ha le seguenti caratteristiche:
  - Potenziale quantità cosce / mezzene<sup>(1)</sup> approvvigionate in un anno solare:
    - n° \_\_\_\_\_
    - n° \_\_\_\_\_
  - Potenziale quantità cosce fresche immerse nel circuito IGP PROSCIUTTO DI NORCIA in un anno solare e peso medio cosce<sup>(2)</sup>:
    - n° \_\_\_\_\_ Peso medio cosce kg \_\_\_\_\_

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 DI NORCIA 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 DI NORCIA e/o potenzialmente tale nei locali di cui all'unità ubicata nel sito produttivo precedentemente specificato e che le evidenze



**PIANO DI CONTROLLO  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

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;

- 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](http://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

<sup>(1)</sup> Mezzene di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA,

<sup>(2)</sup> Cosce di suino conformi al Disciplinare IGP PROSCIUTTO DI NORCIA,

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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

**Allegato 5 al PDC 03**

(N° Elenco attribuito da 3A PTA \_\_\_\_\_ )

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Disossatori-Porzionatori**

**IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

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 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 di Norcia PDC 03;
  - 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 DI NORCIA 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 DI NORCIA 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](http://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  
IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

**PDC 03  
Rev. 02**

**Allegato 6 al PDC 03**

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Affettatori / Confezionatori**

**IGP PROSCIUTTO DI NORCIA**

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 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 di Norcia PDC 03;
- 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 di Norcia 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 di Norcia 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](http://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.*