

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Piano dei Controlli IGP “Ciauscolo”

STATO DELLE REVISIONI

Data revisione	Revisione
06/12/2017	Rev. 3

Elaborato e Redatto	VERIFICATO	APPROVAZIONE
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri	Commissione Tecnica di valutazione	Avv. Cristina Martellini
	Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. ssa Valeria Beelli	

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

INDICE

1.	Premessa	3
2.	Scopo e campo di applicazione	3
3.	Documenti di riferimento	3
4.	Definizioni ed acronimi	4
5.	Accesso al sistema di controllo	5
5.1	Presentazione della domanda di adesione al sistema dei controlli	5
5.2	Riconoscimento, inserimento e mantenimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti	6
5.3	Variazioni	7
6.	Requisiti di riconoscimento degli operatori	7
6.1	Caratteristiche degli allevamenti, impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, produttori, stagionatori e confezionatori ed eventuali intermediari	7
6.2	Localizzazione siti produttivi dei produttori e degli stagionatori	7
7.	Cessazione, recesso e sospensione volontaria dell'attività	7
8.	Piano dei Controlli	8
8.1	Generalità	8
8.2	Frequenza dei controlli in sorveglianza	8
9.	Attività di sorveglianza	10
9.1	Allevamenti	10
9.1.1	Requisiti	10
9.1.2	Autocontrollo	10
9.1.3	Controllo A.S.S.A.M.	10
9.2	Impianti di macellazione	11
9.2.1	Requisiti	11
9.2.2	Autocontrollo	11
9.2.3	Controllo A.S.S.A.M.	12
9.3	Laboratori di sezionamento	12
9.3.1	Requisiti	12
9.3.2	Autocontrollo	12
9.3.3	Controllo A.S.S.A.M.	13
9.4	Produttori	13
9.4.1	Requisiti	13
9.4.2	Autocontrollo	14
9.4.3	Controllo A.S.S.A.M.	14
9.5	Stagionatori	14
9.5.1	Requisiti	14
9.5.2	Autocontrollo	15
9.5.3	Controllo A.S.S.A.M.	15
9.6	Confezionatori	15
9.6.1	Requisiti	15
9.6.2	Autocontrollo	16
9.6.3	Controllo A.S.S.A.M.	16
9.7	Intermediario	16
9.7.1	Requisiti	16
9.7.2	Autocontrollo	17
9.7.3	Controllo A.S.S.A.M.	17
10.	Approvazione etichetta	17
11.	Modalità di prelievo campioni	17
12.	Caratteristiche del prodotto finito	18
13.	Gestione delle non conformità	19
13.1	Gestione delle non conformità da parte degli Operatori	19
13.2	Gestione delle non conformità da parte dell'A.S.S.A.M.	19
14.	Comunicazioni all'A.S.S.A.M.	20
15.	Comunicazione al Mi.P.A.A.F.	21
16.	Reclami, ricorsi e contenziosi	21
17.	Entrata in vigore del Piano dei Controlli/Tariffario e norme transitorie	21
18.	Scheda dei Controlli (SdC)	22

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

1. Premessa

Il Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una denominazione di origine protetta (DOP) o di una indicazione geografica protetta (IGP), siano ottenuti in conformità ad un Disciplinare di Produzione (di seguito Disciplinare), e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri. L’Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, attraverso l’Autorità Pubblica di Controllo (di seguito A.S.S.A.M.), quale Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (di seguito Mi.P.A.A.F.) per effettuare i controlli sulla Indicazione Geografica Protetta “Ciauscolo” (di seguito IGP “Ciauscolo”), ha definito il presente documento denominato Piano dei Controlli (di seguito Piano), come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità dei requisiti di prodotto e di processo della IGP “Ciauscolo”.

Il Piano, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Mi.P.A.A.F. ed i competenti Servizi dell’Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto IGP “Ciauscolo” ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati i laboratori di produzione ed i laboratori di stagionatura;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima/ingredienti e delle caratteristiche finali del prodotto IGP “Ciauscolo”;
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell’immissione al consumo;
- i controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della IGP “Ciauscolo”.

2. Scopo e campo di applicazione

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti soggetti:

- allevamenti,
- impianti di macellazione,
- laboratori di sezionamento,
- produttori,
- stagionatori,
- confezionatori,
- intermediari (eventuali)

3. Documenti di riferimento

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell’**allegato A** al Piano

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

4. Definizioni ed acronimi

Operatore: Allevamento, Impianto di macellazione, Laboratorio di sezionamento, Produttore, Stagionatore, Confezionatore, Intermediario.

Soggetto riconosciuto: operatore che ha presentato la domanda di adesione alla filiera IGP “Ciauscolo” e che A.S.S.A.M. ha verificato e giudicato in possesso dei requisiti minimi di riconoscimento previsti dal Piano.

Allevamento: soggetto che conduce un allevamento di suini e che fornisce direttamente i suini all’impianto di macellazione.

Impianto di macellazione: soggetto riconosciuto che effettua l’attività di macellazione dei suini.

Laboratorio di sezionamento: soggetto riconosciuto che effettua l’attività di sezionamento di carcasse, mezzene, ed altre parti di carne fresca suina.

Produttore: soggetto riconosciuto che a partire dall’impasto, effettua l’attività di produzione del prodotto semilavorato destinato alla stagionatura.

Il produttore può ottenere le rifilature di prosciutto e le rifilature di lonza di suino a partire rispettivamente dalla coscia di suino (prosciutto) e dalla lonza di suino.

Stagionatore: soggetto riconosciuto che effettua l’attività di stagionatura del prodotto semilavorato.

Confezionatore: soggetto riconosciuto che etichetta o etichetta e confeziona il prodotto stagionato. E’ l’unico soggetto deputato a richiedere all’A.S.S.A.M. l’approvazione dell’etichetta.

Intermediario: soggetto riconosciuto che effettua esclusivamente attività di acquisto e vendita, tra operatori riconosciuti ed operanti nella filiera IGP “Ciauscolo”, senza effettuare alcuna manipolazione.

Consorzio di Tutela: Consorzio autorizzato dal Mi.P.A.A.F.

Materia prima: pancetta di suino, spalla di suino, rifilatura di prosciutto (rifilatura coscia di suino) e rifilatura di lonza di suino.

Altri ingredienti: sostanze utilizzate nella produzione della IGP “Ciauscolo”:

1. obbligatori: sale, pepe nero macinato, vino, aglio pestato,
2. facoltativi (nei limiti consentiti dalla normativa vigente): lattosio, destrosio, fruttosio, saccarosio, acido L- ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301) e nitrato di potassio (E252).

E’ espressamente vietato l’uso di farine latte, caseinati e altre sostanze coloranti, ed altre sostanze diverse da quelle elencate ai punti 1 e 2.

Impasto: prodotto ottenuto, nel rispetto di quanto prescritto dal Piano, dalla materia prima tritata a cui sono stati aggiunti gli altri ingredienti. L’impasto può subire una fase di riposo nel rispetto di quanto prescritto dal Piano.

Prodotto semilavorato: prodotto derivante dall’impasto sottoposto alle fasi di insacco, di legatura, di asciugatura ed eventuale affumicatura. Tale prodotto è destinato alla stagionatura.

Prodotto stagionato: prodotto che ha subito la fase di stagionatura nel rispetto di quanto prescritto dal Piano.

Prodotto finito: prodotto etichettato o etichettato e confezionato ottenuto nel rispetto di quanto prescritto dal Piano.

Suino pesante: capo suino così classificato dall’impianto di macellazione nelle forme previste dalla normativa vigente.

Aliquota: unità minima di prodotto finito che coincide con un Ciauscolo IGP intero.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Zona di Produzione: zona territoriale delimitata e destinata alla produzione e stagionatura del prodotto IGP “Ciauscolo”.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità del prodotto IGP “Ciauscolo” attuata ed evidenziata mediante le registrazioni previste, da parte di tutti gli operatori presso i propri siti produttivi.

Azione correttiva a cura dell’A.S.S.A.M.: attività intrapresa dall’A.S.S.A.M. e comunicata al soggetto in merito a decisioni relative a non conformità riscontrate (riportata nella SdC).

Controllo di Conformità: atto mediante il quale l’A.S.S.A.M. verifica il rispetto dei requisiti di conformità del processo/prodotto al presente Piano.

Correzione/Trattamento a cura dell’A.S.S.A.M.: attività intrapresa dall’A.S.S.A.M. e comunicata al soggetto in merito all’eliminazione della non conformità riscontrata (riportata nella SdC).

Disciplinare: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della IGP “Ciauscolo” e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Piano.

Non conformità grave: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Piano.

Non conformità lieve: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Piano.

Raccomandazione: rilievi che non pregiudicano il giudizio di conformità sul prodotto.

Riconoscimento: atto mediante il quale l’A.S.S.A.M. riconosce un soggetto conforme a quanto previsto dal Piano. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito dall’A.S.S.A.M. nell’Elenco dei Soggetti Riconosciuti.

Acronimi

- ✓ **I.N.E.Q.:** Istituto Nord Est Qualità – organismo privato autorizzato dal Mi.P.A.A.F. a svolgere attività di controllo e certificazione di altri prodotti a marchio DOP e IGP.
- ✓ **DCM:** dichiarazione cumulativa del macello.
- ✓ **DCM – copia - (CIAU):** dichiarazione cumulativa di macellazione specifica per la IGP “Ciauscolo” (documento che contiene i dati relativi alla identificazione e rintracciabilità della materia prima utilizzata per la produzione della IGP “Ciauscolo”) – **allegato B**;

5. Accesso al sistema di controllo

5.1 Presentazione della domanda di adesione al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono aderire alla filiera IGP “Ciauscolo”, devono inviare all’A.S.S.A.M., compilata in tutte le sue parti, la domanda di adesione al Sistema di Controllo utilizzando l’apposita modulistica (**Mod.01**), scaricabile dal sito dell’A.S.S.A.M., allegando la documentazione indicata nel modello stesso.

Con l’atto di presentazione della domanda di adesione al Sistema di Controllo, ciascun operatore:

- dichiara di aver preso visione e di accettare integralmente i contenuti del Piano dei Controlli IGP “Ciauscolo”;

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

- si impegna a collaborare con l’A.S.S.A.M. facilitando l’attività di controllo in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all’accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al regolare pagamento delle tariffe previste per l’accesso e la permanenza nel sistema indicate nel tariffario specifico per il prodotto IGP “Ciauscolo”.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., la domanda di adesione al Sistema di Controllo può essere presentata dal Consorzio stesso utilizzando il **Mod. 02**, a condizione che ogni singolo soggetto richiedente predisponga un’apposita delega per la consegna della domanda. Il Consorzio presenterà all’A.S.S.A.M. un elenco riassuntivo dei soggetti di cui viene consegnata la domanda (**Mod. 03**). Se la delega riguarda anche i rapporti economici, la fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di Tutela dettagliando/evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore. L’adesione al Sistema di Controllo, con gli impegni che comporta, si intende valida fino alla scadenza dell’autorizzazione rilasciata dal Mi.P.A.A.F. all’A.S.S.A.M., e rinnovata automaticamente sino a formale disdetta da parte dell’operatore, che deve essere comunicata all’A.S.S.A.M. secondo le modalità indicate al capitolo 7 del Piano.

Gli allevatori già inseriti nel circuito di altri prodotti DOP e IGP del settore della filiera suinicola, non dovranno inoltrare la domanda di adesione all’A.S.S.A.M., come da nota Mi.P.A.A.F. prot. n. 26408 del 01/12/2009 e non dovranno essere sottoposti ad attività di riconoscimento.

Gli allevatori non inseriti nel circuito di altri prodotti DOP e IGP del settore della filiera suinicola, dovranno inoltrare specifica domanda di adesione (**Mod. 01**) all’A.S.S.A.M.

Il Piano, dopo la validazione da parte del Mi.P.A.A.F., sarà pubblicato dall’A.S.S.A.M. sul proprio sito web www.apcassam.it dal quale possono essere scaricati tutti i modelli citati nel presente Piano.

5.2 Riconoscimento, inserimento e mantenimento nell’Elenco dei soggetti riconosciuti

Una volta ricevuta la domanda, l’A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento (data di riferimento protocollo dell’A.S.S.A.M.), verifica la corretta compilazione della stessa e la sua completezza. Qualora la documentazione risulti incompleta o inadeguata, A.S.S.A.M. lo notifica al soggetto interessato, richiedendo le necessarie integrazioni/modifiche, al fine di concludere l’iter di valutazione documentale.

In caso di valutazione positiva della domanda, anche dopo l’eventuale integrazione documentale, l’A.S.S.A.M. (I.N.E.Q. nel caso di allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, come riportato al paragrafo 8.1), entro 30 giorni lavorativi dalla data di conclusione della fase di verifica documentale, comunicata formalmente al soggetto, effettua sullo stesso un’ispezione iniziale di riconoscimento, nel corso della quale viene controllata la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l’idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati.

Se l’esito dell’ispezione è favorevole, l’A.S.S.A.M., attraverso procedure interne, iscrive l’operatore nell’Elenco dei Soggetti Riconosciuti (di seguito Elenco), assegnandogli un codice identificativo; al contrario, l’operatore non viene inserito nell’elenco fino alla risoluzione, quando possibile, delle problematiche che lo hanno impedito.

Tale elenco, esclusivamente per il ruolo di allevamento, va ad integrarsi con l’elenco degli allevamenti che non hanno presentato domanda di adesione all’A.S.S.A.M. per l’inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

L'iscrizione dell'operatore nell'Elenco ed il relativo codice identificativo, è comunicato in forma scritta dall'A.S.S.A.M. al soggetto riconosciuto.

In casi particolari, l'A.S.S.A.M. si riserva di acquisire la necessaria documentazione contestualmente all'attività ispettiva.

5.3 Variazioni

Le eventuali variazioni rispetto a quanto comunicato al momento della richiesta di adesione al sistema dei controlli e di conseguenza, di quanto presente al momento dell'inserimento nell'Elenco, devono essere comunicate all'A.S.S.A.M. entro 15 giorni lavorativi dal momento in cui la variazione è avvenuta. Per le variazioni non valutabili esclusivamente dal punto di vista documentale, l'A.S.S.A.M. effettuerà un'ispezione aggiuntiva presso il soggetto.

Per le variazioni inerenti i dati relativi al soggetto che ha presentato la domanda di adesione (Ragione sociale, P.IVA/C.F./CUAA, legale rappresentante), dovrà essere prodotta nuova istanza di riconoscimento trasmettendo all'A.S.S.A.M. il modello **(Mod. 01)**.

6. Requisiti di riconoscimento degli operatori

Di seguito vengono descritti i requisiti di riconoscimento oggetto della valutazione iniziale ai fini dell'inserimento degli operatori nell'Elenco dei soggetti riconosciuti.

6.1 Caratteristiche degli allevamenti, impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, produttori, stagionatori e confezionatori ed eventuali intermediari

- localizzazione dei siti produttivi (soggetto produttore) e stagionatura (soggetto stagionatore) all'interno del territorio descritto nel Disciplinare (art.3 – Zona di Produzione);
- verifica della veridicità delle informazioni trasmesse con la domanda di adesione;
- idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità.

6.2 Localizzazione siti produttivi dei produttori e degli stagionatori.

La sede operativa degli stabilimenti di produzione e stagionatura deve essere ubicata nella zona di produzione del “Ciauscolo” IGP di cui all'articolo 3 del Disciplinare di produzione (Zona di produzione).

7. Cessazione, recesso e sospensione volontaria dell'attività

Le situazioni di cessazione attività, recesso e sospensione volontaria dell'attività sono così gestite:

- **Cessazione/recesso attività:** se un operatore iscritto nell'Elenco cessa la propria attività o decide di non voler far più parte della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall'evento) all'A.S.S.A.M. utilizzando il **Mod. 04**. L'A.S.S.A.M. provvede ad eliminare dall'Elenco il soggetto interessato, dandone formale comunicazione allo stesso, al Consorzio di Tutela, alla Regione Marche, al Mi.P.A.A.F. e all'I.N.E.Q. Il soggetto non potrà operare nella filiera IGP “Ciauscolo” e se volesse rientrarvi dovrà ripercorrere l'intero iter di riconoscimento.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

- **Sospensione:** se un operatore iscritto nell’Elenco sospende volontariamente, la propria attività nell’ambito della filiera, deve comunicarlo formalmente (entro 15 giorni dall’evento) all’A.S.S.A.M., utilizzando il **Mod. 04**.

L’A.S.S.A.M., verificata la richiesta di sospensione, comunica formalmente al soggetto interessato che non potrà operare nella filiera IGP “Ciauscolo” nel periodo di sospensione indicato. Se il soggetto volesse ridurre o aumentare il periodo di sospensione, dovrà farlo sempre tramite il **Mod. 04**.

L’A.S.S.A.M., entro 30 giorni lavorativi successivi alla data di fine sospensione, effettuerà un’ispezione aggiuntiva presso il soggetto, al fine di verificare il mantenimento dei requisiti valutati in fase di riconoscimento; solo in caso di esito positivo dell’ispezione, il soggetto potrà partecipare nuovamente alla filiera della IGP “Ciauscolo”.

8. Piano dei Controlli

8.1 Generalità

Il prodotto IGP “Ciauscolo” è sottoposto ad un controllo in conformità al presente Piano.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, misurazione e analisi, registrazione, conservazione delle registrazioni e della documentazione, svolte dagli Operatori presso i propri siti produttivi a fronte dei requisiti di conformità previsti dal Piano;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità di terza parte) attuati dall’A.S.S.A.M., che corrispondono a verifiche ispettive svolte sugli operatori, inerenti il processo e il prodotto, verifiche documentali relative alle registrazioni dell’autocontrollo svolto e prove analitiche sul prodotto.

Nei capitoli seguenti sono indicati per gli operatori della filiera, i requisiti di conformità che devono essere rispettati, gli obblighi relativi all’autocontrollo e i controlli effettuati dall’A.S.S.A.M.

Tali aspetti sono riassunti nel Capitolo 18 del Piano, denominato Schema dei Controlli (SdC), in cui è esaminata anche la parte relativa alla gravità delle non conformità riscontrate e al trattamento/azione correttiva previsto.

Il controllo della conformità degli allevamenti, degli impianti di macellazione e dei laboratori di sezionamento, viene affidato dall’A.S.S.A.M. all’I.N.E.Q., sulla base di un protocollo operativo autorizzato dal Mi.P.A.A.F.

8.2 Frequenza dei controlli in sorveglianza

Al fine di garantire la conformità, ai requisiti previsti dal Piano, l’A.S.S.A.M. effettua annualmente delle ispezioni di sorveglianza sulla base delle percentuali di controllo indicate nella Tabella n°1 (percentuale e frequenza dei controlli in relazione al ruolo svolto nella filiera).

Sono esclusi dai controlli annuali:

- a) **i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione per l’intero anno solare di riferimento;**
- b) **i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione nel corso dell’anno solare di riferimento e che nello stesso anno non hanno operato.**

Presso gli allevatori ed i confezionatori, sarà effettuata, altresì, attività di prelievo campioni.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Per quanto riguarda gli allevatori, la matrice oggetto di prelievo, per le successive determinazioni analitiche, sarà il mangime, e la procedura di campionamento sarà quella adottata dall'I.N.E.Q.

Per i confezionatori, la matrice oggetto di prelievo per le successive determinazioni analitiche sarà il prodotto finito; la procedura di campionamento viene descritta al capitolo 11 del Piano.

Qualora il confezionatore non abbia ottenuto prodotto finito nell'anno solare di riferimento, l'attività ispettiva di sorveglianza annuale sarà limitata alla sola verifica documentale e la mancata attività di prelievo non sarà computata nelle attività ispettive dei successivi anni solari.

Tabella n°1 percentuale e frequenza dei controlli in relazione al ruolo svolto nella filiera

OPERATORE	Percentuale	N° ispezioni/anno
Allevamento*	33% + 2%	1
Impianto di macellazione**	33% + 2%	1
Laboratorio di sezionamento**	33% + 2%	1
Produttore	100%	1
Stagionatore	100%	1
Confezionatore	100%	<u>Vedere tabella 2</u>
Intermediario	100%	1

* la percentuale del 33% va calcolata sul numero dei soggetti operanti nella filiera IGP “Ciauscolo” alla data del 31.12 dell'anno precedente; la percentuale del 2% va calcolata sui soggetti controllati nell'anno precedente. Gli allevamenti operanti vengono comunicati dall'INEQ all'A.S.S.A.M. con le modalità previste dallo specifico Protocollo Operativo.

**la percentuale del 33% va calcolata sul numero dei soggetti iscritti nella filiera IGP “Ciauscolo” alla data del 31.12 dell'anno precedente; la percentuale del 2% va calcolata sui soggetti controllati nell'anno precedente.

La percentuale di controllo annua dei soggetti impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, produttori, stagionatori, confezionatori ed intermediari è calcolata sulla base del numero dei soggetti iscritti nell'elenco dei soggetti riconosciuti al 31/12 dell'anno precedente, non considerando, tuttavia, i soggetti ricadenti nei suddetti punti a) e b).

L'individuazione dei soggetti (allevamento, impianto di macellazione, laboratorio di sezionamento) da ispezionare, nell'anno solare di competenza, avviene tramite specifiche procedure.

Tabella 2 – Frequenza verifiche ispettive per classe di produzione (confezionatore)

Tipologia classe di produzione	Quantità IGP “Ciauscolo” (kg)	N° ispezioni/anno
A	≤ 30.000	1
B	> 30.000 ≤ 60.000	2
C	> 60.000	3

La collocazione in una specifica classe di produzione è legata alla quantità di IGP “Ciauscolo” etichettato o etichettato e confezionato nell'anno solare precedente e comunicata dal Confezionatore all'A.S.S.A.M. con le modalità previste al capitolo 14 del Piano.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9. Attività di sorveglianza

9.1 Allevamenti

Fermo restando che gli alimenti consentiti e le loro quantità e modalità di impiego, per l'ottenimento del suino pesante tradizionale, nonché le tecniche di allevamento devono essere conformi alla disciplina vigente, gli allevamenti devono rispettare i seguenti requisiti.

9.1.1 Requisiti

A. Caratteristiche suini

I suini ammessi alla filiera IGP “Ciauscolo” devono avere le caratteristiche di cui all'articolo 5 del Disciplinare di produzione Ciauscolo IGP (Metodo di Ottenimento).

B. Alimentazione dei suini

L'alimentazione dei suini deve avvenire con le modalità di cui all'articolo 5 del Disciplinare di produzione Ciauscolo IGP (Metodo di Ottenimento).

C. Identificazione e rintracciabilità

I suini nelle loro movimentazioni, devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dalla vigente normativa nonché da altra documentazione atta a garantire l'identificazione e la rintracciabilità degli stessi (es: Modello Autocertificativo Allevamento – **Mod. 05 o altra documentazione equivalente**)

9.1.2 Autocontrollo

Ogni allevamento deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità dei suini.

9.1.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M., attraverso l'I.N.E.Q., effettuerà annualmente, un controllo presso gli allevamenti secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M., attraverso l'I.N.E.Q., verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione (per gli allevamenti che hanno inoltrato domanda di adesione all'A.S.S.A.M.);
- la corretta modalità di operare degli allevatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

Inoltre, sarà effettuata attività di prelievo di mangime, secondo la procedura di campionamento adottata dall'I.N.E.Q.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9.2 Impianti di macellazione

9.2.1 Requisiti

A. Caratteristiche suini alla macellazione

Dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe.

I suini devono essere macellati non prima che sia trascorso il **nono mese** e non dopo che sia trascorso il **quindicesimo mese** dalla nascita. Il peso medio della singola partita (peso vivo) inviata alla macellazione deve corrispondere a 170 kg, e comunque deve essere compreso tra 145 kg e 200 kg.

B. Caratteristiche carcasse

E' vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Le carcasse ottenute dalla macellazione devono essere classificate come pesanti nelle forme previste dalla vigente normativa e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

C. Identificazione e rintracciabilità

I suini nelle loro movimentazioni, devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dalla vigente normativa nonché da altra documentazione atta a garantirne l'identificazione e la rintracciabilità (es: Modello Autocertificativo Allevamento – **Mod. 05 o altra documentazione equivalente**).

Le carcasse/mezzene nelle loro movimentazioni, devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dalla vigente normativa nonché da altra documentazione specifica (**DCM-copia-CIAU o altra documentazione equivalente**); tale documentazione deve riportare, almeno, le seguenti informazioni:

- identificativo impianto di macellazione;
- data di macellazione;
- destinatario;
- dati relativi alla rintracciabilità dei suini;
- descrizione mezzena/materia prima, con l'indicazione del peso.

Qualora l'impianto di macellazione sia anche laboratorio di sezionamento la DCM – copia – CIAU (o altra documentazione equivalente), dovrà specificare la materia prima, quindi spalla, pancetta, rifilature di prosciutto, rifilature di lonza con l'indicazione del peso. E' possibile riportare anche i termini di lonza e prosciutto (coscia di suino) indicando sempre il peso (kg).

9.2.2 Autocontrollo

Ogni Impianto di macellazione deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità dei suini, delle carcasse, delle mezzene ed eventualmente della materia prima ottenuta, qualora sia anche laboratorio di sezionamento.

L'impianto di macellazione deve trasmettere, all'I.N.E.Q., entro il 31 gennaio di ogni anno, l'elenco degli allevamenti operanti all'interno della filiera IGP “Ciauscolo”, desumibili dalle DCM-copia CIAU (o altro documento equivalente) emesse dagli stessi impianti di macellazione.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9.2.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l’A.S.S.A.M., attraverso l’I.N.E.Q., effettuerà annualmente, un controllo presso gli impianti di macellazione secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l’A.S.S.A.M., attraverso l’I.N.E.Q., verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l’inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli impianti di macellazione in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell’identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all’autocontrollo.

9.3 Laboratori di sezionamento

9.3.1 Requisiti

A. Identificazione e rintracciabilità delle mezzene/materia prima

Le mezzene in ingresso devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dalla vigente normativa nonché da altra documentazione atta a garantire l’identificazione e la rintracciabilità delle stesse (**DCM-copia-CIAU o altra documentazione equivalente**).

La materia prima in uscita deve essere accompagnata dalla documentazione prevista dalla vigente normativa, da altra documentazione specifica (**DCM-copia-CIAU o altra documentazione equivalente**) e da documentazione che riporti, almeno, le seguenti informazioni:

- identificativo del laboratorio di sezionamento;
- destinatario;
- descrizione materia prima (spalla, pancetta, rifilature di prosciutto, rifilature di lonza), con l’indicazione del peso.

Nella documentazione prevista dalla vigente normativa (es. D.d.T.), si può utilizzare, al fine di identificare la materia prima, altra terminologia, purché la stessa sia riconducibile a quella riportata nelle DCM – copia – CIAU (o altra documentazione equivalente). A titolo di esempio si riporta quanto segue:

- **Pancetta** in DCM – copia – CIAU – **Pancettoni** nel D.d.T.
- **Lonza** in DCM – copia – CIAU - **Coppa** nel D.d.T;
- **Rifilatura di lonza** in DCM – copia – CIAU - **Carnette di coppa** nel D.d.T.

9.3.2 Autocontrollo

Ogni Laboratorio di sezionamento deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l’identificazione e la rintracciabilità delle mezzene e della materia prima ottenuta.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9.3.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l’A.S.S.A.M., attraverso l’I.N.E.Q., effettuerà annualmente un controllo presso i laboratori di sezionamento secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l’A.S.S.A.M., attraverso l’I.N.E.Q., verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l’inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei laboratori di sezionamento in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell’identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all’autocontrollo.

9.4 Produttori

9.4.1 Requisiti

A. Conservazione della materia prima

La materia prima deve essere conservata in celle frigorifere conformi alle vigenti normative igienico sanitarie.

B. Frollatura

La materia prima potrà essere utilizzata non prima che siano trascorsi due giorni dalla data di macellazione e comunque non oltre il decimo giorno dalla macellazione.

C. Caratteristiche materia prima

Il Ciauscolo “IGP” deve essere ottenuto utilizzando obbligatoriamente, la seguente materia prima, in ordine decrescente:

- pancetta, fino ad un massimo del 70% del totale della carne impiegata;
- spalla, fino ad un massimo del 40% del totale della carne impiegata;
- le rifilature di prosciutto e le rifilature di lonza (congiuntamente), fino ad un massimo del 30% del totale della carne impiegata; la somma delle rifilature deve essere inferiore alla percentuale di spalla.

Si precisa che non è obbligatorio seguire l’ordine decrescente nell’impiego delle rifilature.

La materia prima deve essere preventivamente selezionata e mondata asportando le parti connettivali più grandi, il tessuto adiposo molle in eccesso dalle carnette, le punte dei tessuti muscolari, le ghiandole e quant’altro possa pregiudicare la qualità dell’impasto.

D. Macinatura materia prima

La macinatura della materia prima va eseguita con macchina tritacarne. Il diametro dei fori della trafilatura del tritacarne deve essere compreso tra 2 e 3 mm.

E. Ingredienti obbligatori

Devono essere impiegati, i seguenti ingredienti: **sale, pepe nero macinato, vino, aglio pestato.**

F. Ingredienti facoltativi

E’ consentita, nei limiti massimi previsti dalla vigente normativa, l’aggiunta di lattosio, destrosio, fruttosio, saccarosio, acido L-ascorbico (E300), ascorbato di sodio (E301), nitrato di potassio (E 252).

E’ espressamente vietato l’uso di farine latte, caseinati e altre sostanze coloranti, ed altre sostanze diverse da quelle elencate ai suddetti punti E ed F.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

G. Modalità di lavorazione dell'impasto

La lavorazione dell'impasto può essere effettuata sia a mano che a macchina.

H. Riposo impasto

E' consentito, prima dell'insaccatura, far riposare l'impasto per un periodo non superiore alle 24 ore.

I. Insaccatura

Il prodotto deve essere insaccato in budello naturale di suino o di bovino. Il riempimento dei budelli deve essere effettuato evitando la formazione di bolle d'aria.

L. Legatura

La legatura deve essere effettuata alle due estremità dell'insaccato. E' ammessa la legatura intermedia a uno o due passaggi. Per la legatura si deve utilizzare spago naturale.

M. Asciugatura

L'asciugatura deve avere una durata compresa tra i 4 e i 7 giorni.

N. Affumicatura

Al termine del periodo di asciugatura, è consentito un trattamento di affumicatura che deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

O. Identificazione e rintracciabilità

Il produttore deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima, degli ingredienti, del materiale per l'insacco e legatura e del prodotto semilavorato.

9.4.2 Autocontrollo

Ogni produttore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima, degli ingredienti, del materiale per l'insacco e la legatura e del prodotto semilavorato.

9.4.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente, un controllo presso i produttori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei produttori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.5 Stagionatori

9.5.1 Requisiti

A. Periodo di stagionatura

Il prodotto semilavorato, proveniente dalla fase di produzione, dovrà subire un periodo di stagionatura di almeno **15 giorni** a partire dalla fine dell'asciugatura o dall'eventuale affumicatura.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

B. Parametri ambientali locali di stagionatura

La stagionatura del prodotto semilavorato deve avvenire ad una temperatura compresa tra **8°C e 18°C** ed una umidità compresa tra **60% e 85%**.

C. Identificazione e rintracciabilità

Lo stagionatore deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto semilavorato e del prodotto stagionato.

9.5.2 Autocontrollo

Ogni stagionatore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto semilavorato e del prodotto stagionato.

9.5.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente, un controllo presso gli stagionatori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2. Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli stagionatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

9.6 Confezionatori

9.6.1 Requisiti

A. Modalità di etichettatura

Il confezionatore deve utilizzare solo ed esclusivamente le etichette approvate secondo la procedura indicata al capitolo 10 del Piano.

L'etichetta, fermo restando il rispetto delle prescrizioni stabilite dalla vigente normativa, deve riportare le seguenti indicazioni:

- la designazione della denominazione “Ciauscolo” seguita dalla menzione “Indicazione Geografica Protetta” deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari ed indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta;
- la dicitura “Ciauscolo” deve essere riportata solo in lingua italiana;
- il simbolo grafico comunitario, che identifica la IGP, nelle modalità previste dalla vigente normativa;
- la dicitura “Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf”; in sostituzione dell'acronimo Mipaaf può essere utilizzata la dicitura “Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali”

E' consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati purché non assumano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno l'acquirente e/o il consumatore.

E' consentito indicare il nome o la ragione sociale delle aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

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

E' possibile riportare in etichetta la dicitura “Prodotto di Montagna”, nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa.

B. Modalità di immissione al consumo

Il prodotto IGP “Ciauscolo” può essere commercializzato:

- intero non confezionato,
- intero o in tranci confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata (protettiva).

C. Identificazione e rintracciabilità

Il confezionatore deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto stagionato e del prodotto finito e commercializzato.

E. Analisi in autocontrollo

Il numero di lotti di prodotto finito, da sottoporre alle verifiche in autocontrollo, per verificare i parametri di cui al capitolo 12, deve essere pari ad almeno un lotto di prodotto finito per quadrimestre di produzione nell'anno solare di riferimento (primo quadrimestre dal 01 gennaio al 30 aprile, secondo quadrimestre dal 01 maggio al 31 agosto, terzo quadrimestre dal 01 settembre al 31 dicembre). Le analisi da effettuare in autocontrollo riguardano i parametri chimici e microbiologici. Le determinazioni chimiche e microbiologiche devono essere eseguite da laboratori di prova conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e s.m.i.

9.6.2 Autocontrollo

Ogni confezionatore deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto stagionato, finito e commercializzato.

9.6.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente un controllo presso i confezionatori secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare dei confezionatori in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo;

Inoltre, sarà effettuata attività di prelievo secondo le modalità indicate al capitolo 11.

9.7 Intermediario

9.7.1 Requisiti

A. Identificazione e rintracciabilità

L'intermediario deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

9.7.2 Autocontrollo

Ogni intermediario deve gestire e aggiornare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto del Piano, compresa quella atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità.

9.7.3 Controllo A.S.S.A.M.

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà annualmente un controllo presso gli intermediari secondo la frequenza indicata al paragrafo 8.2.

Durante i controlli l'A.S.S.A.M. verificherà:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'inserimento nella filiera IGP “Ciauscolo”;
- le eventuali variazioni che si sono verificate posteriormente alla domanda di adesione;
- la corretta modalità di operare degli intermediari in riferimento a quanto previsto dal Piano compresa la gestione dell'identificazione e rintracciabilità;
- la documentazione relativa all'autocontrollo.

10. Approvazione etichetta

Il Piano contiene delle precise prescrizioni in merito alle indicazioni che obbligatoriamente devono essere presenti in etichetta e come le stesse debbano essere riportate.

In relazione a questo, l'etichetta utilizzata per il prodotto IGP “Ciauscolo” deve essere preventivamente valutata ed approvata dal Consorzio di Tutela riconosciuto ed incaricato dal Mi.P.A.A.F. per questo compito. Se non fosse presente un Consorzio di Tutela riconosciuto, oppure lo stesso non fosse stato ufficialmente incaricato dal Mi.P.A.A.F. per svolgere tale compito, la valutazione dell'etichetta, ai fini della sua approvazione, sarà effettuata dall'A.S.S.A.M.

In ogni caso la valutazione dell'etichetta, riguarderà solo ed esclusivamente gli aspetti codificati dal Disciplinare e dal Piano, e non quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

Nell'eventualità in cui sia l'A.S.S.A.M. ad approvare l'etichetta, la stessa è sollevata da ogni responsabilità qualora tali informazioni non siano conformi alla normativa vigente.

L'approvazione dell'etichetta da parte dell'A.S.S.A.M. sarà formalmente comunicata al soggetto interessato, il quale dovrà inviare all'A.S.S.A.M. n°1 etichetta originale approvata. Nel caso sia il Consorzio ad approvare l'etichetta, sarà il Consorzio stesso ad inviare all'A.S.S.A.M. una etichetta originale approvata.

Le modalità di approvazione dell'etichette, da parte dell'A.S.S.A.M., sono riportate in specifiche circolari presenti nel sito web dell'A.S.S.A.M.

11. Modalità di prelievo campioni

Per valutare la conformità del prodotto ai requisiti indicati al capitolo 12 del Piano, l'A.S.S.A.M. effettuerà un prelievo di campioni presso i confezionatori. Il prelievo dei campioni riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento dell'ispezione; qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, l'A.S.S.A.M. provvederà in un secondo momento ad effettuare l'attività di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi.

Sul lotto di prodotto finito verrà prelevato un campione costituito da n. 6 aliquote sulle quali saranno verificate, nel corso dell'ispezione, le caratteristiche **fisiche**.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Delle suddette 6 aliquote, 3 costituiranno il controcampione rilasciato al soggetto oggetto di ispezione, le altre 3 aliquote, saranno sottoposte alle determinazioni analitiche per la verifica della conformità alle caratteristiche di cui al capitolo 12, e nello specifico:

- 1 aliquota sarà destinata al laboratorio di analisi per le determinazione delle caratteristiche **chimiche** (laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e s.m.i);
- 1 aliquota sarà destinata al laboratorio di analisi per le determinazione delle caratteristiche **microbiologiche** (laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 s.m.i.);
- 1 aliquota sarà destinata al laboratorio di analisi per le determinazione delle caratteristiche **organolettiche**;

Il controcampione, rilasciato al soggetto (totale 3 aliquote), privo dei sigilli apposti dall'A.S.S.A.M., verrà considerato non valido.

12. Caratteristiche del prodotto finito

Il prodotto finito IGP “Ciauscolo” deve presentare le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

- Peso: da 400 g a 2.500 g
- Diametro: compreso tra 4,5 cm e 10 cm
- Lunghezza: compresa tra 15 cm e 45 cm
- Aspetto esterno: forma assimilabile ad un cilindro

Caratteristiche chimiche

- pH maggiore o uguale a 4,8
- Proteine minimo 15,00 %
- Grasso compreso tra il 32% ed il 42%
- Rapporto Acqua/Proteine massimo 3,10
- Rapporto Grassi/Proteine massimo 2,80

Caratteristiche organolettiche

- Spalmabilità (si intende l'agevole estendibilità sul pane)
- Morbidezza (consistenza morbida in bocca)
- Aspetto al taglio: la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea, esente da frazioni rancide.
- Odore: profumo delicato, aromatico, tipico, deciso e speziato.
- Gusto: sapido e delicato, mai acido.

Caratteristiche microbiologiche

La verifica dei parametri “batteri lattici acidurici” e “batteri lattici” consisterà in un'unica determinazione “batteri lattici” secondo la norma ISO 15214:1998 (Numerazione di batteri lattici: conta delle colonie a 30°C) e s.m.i.

La verifica del parametro “batteri mesofili aerobici” consisterà nella determinazione della carica mesofila totale secondo la norma UNI EN ISO 4833:2004 (Numerazione di microrganismi: conta delle colonie a 30°C) e s.m.i.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

Ai fini della conformità del prodotto IGP “Ciauscolo” alle caratteristiche microbiologiche è sufficiente che almeno uno dei suddetti parametri (batteri lattici e carica mesofila totale) sia $> a 10^7$ UFC/g.

Le metodiche suddette dovranno essere utilizzate sia dal laboratorio di prova al quale l'A.S.S.A.M. fa riferimento sia dal laboratorio di prova a cui fa riferimento l'operatore per l'applicazione dell'autocontrollo.

Relativamente alla conformità del prodotto finito ai parametri chimici e microbiologici si terrà conto dell'intervallo di incertezza/confidenza applicato dal laboratorio di prova di riferimento e riportato nello specifico rapporto di prova.

13. Gestione delle non conformità

A seguito delle ispezioni effettuate sul processo/prodotto, si possono rilevare delle NC sia da parte degli operatori in fase di autocontrollo, che da parte dell'A.S.S.A.M. In ogni caso, tutte le NC rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle NC è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Piano non siano commercializzati come IGP “Ciauscolo”. Per questo motivo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC. Di seguito sono descritte le modalità di gestione delle eventuali NC rilevate.

13.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se un soggetto che fa parte della filiera del prodotto IGP “Ciauscolo” rileva, in autocontrollo, delle NC rispetto ai requisiti disciplinati dal Piano, deve provvedere ad identificare e segregare il prodotto non conforme. In dettaglio gli operatori che rilevano delle NC in autocontrollo devono:

- ✓ mantenere una registrazione delle NC rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità per la gestione del prodotto non conforme;
- ✓ dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla commercializzazione come IGP “Ciauscolo”;
- ✓ attuare procedure atte a garantire il ritiro/richiamo del prodotto non conforme, qualora il prodotto finito sia stato commercializzato.

13.2 Gestione delle non conformità da parte dell'A.S.S.A.M.

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono rilevare delle NC classificabili come:

- **non conformità GRAVI**
- **non conformità LIEVI**

La tipologia della NC rilevata, nonché le iniziative e le decisioni assunte dall'A.S.S.A.M. in seguito alla NC sono riportate nel Capitolo 18 (Scheda dei Controlli) del Piano.

A prescindere dalla tipologia della NC rilevata dagli ispettori, le stesse sono notificate al soggetto interessato, entro i 15 giorni successivi a partire dalla data di conferma degli esiti dell'ispezione da parte dell'A.S.S.A.M.

Esclusivamente le NC Gravi rilevate dall'A.S.S.A.M., saranno comunicate all'I.C.Q.R.F. entro i 15 giorni successivi dalla data di invio della conferma dell'esito dell'ispezione, comunicata dall'A.S.S.A.M. al soggetto.

Le NC gravi prevedono come trattamento, a cura dell'A.S.S.A.M., l'esclusione del prodotto/lotto identificato dal circuito controllato della IGP “Ciauscolo”, e come azioni correttive, a cura dell'A.S.S.A.M., la richiesta di adeguamento, al fine di risolvere la NC e l'ulteriore ispezione da parte dell'A.S.S.A.M.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

L'ispezione aggiuntiva interesserà solo ed esclusivamente il ruolo oggetto di non conformità. Per ciò che concerne il ruolo di confezionatore, l'attività di prelievo campioni sarà effettuata solo ed esclusivamente se la non conformità è riconducibile alle caratteristiche chimiche, organolettiche e microbiologiche.

Se la NC Grave riguarda le caratteristiche del prodotto (capitolo 12), ad esclusione delle caratteristiche fisiche controllate in fase ispettiva, il soggetto, entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della NC, potrà chiedere una revisione di analisi. Per la revisione di analisi verrà utilizzato il controcampione rilasciato dall'A.S.S.A.M. in fase ispettiva. La mancata presentazione (o il non rispetto della suddetta tempistica) della richiesta di revisione da parte del soggetto determina l'esclusione definitiva dal circuito del lotto in esame. Per usufruire della revisione di analisi, il soggetto dovrà trasmettere una formale richiesta all'A.S.S.A.M. riportando, almeno, i seguenti elementi:

- l'identificativo del lotto oggetto di revisione;
- l'identificativo dell'aliquota, rilasciata come controcampione dall'A.S.S.A.M. in fase ispettiva.

Per quanto concerne i parametri organolettici, le analisi di revisione dovranno essere eseguite presso una struttura di provata competenza in materia; per quanto riguarda le analisi di revisione degli altri parametri, queste dovranno essere effettuate presso un laboratorio operante in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e s.m.i.

In caso in cui l'esito delle analisi di revisione sia conforme ai parametri suddetti, l'A.S.S.A.M. comunica formalmente al soggetto che il Lotto può essere commercializzato come IGP “Ciauscolo”.

In caso di esito negativo dell'analisi di revisione, l'A.S.S.A.M. comunica formalmente al soggetto l'obbligo di escludere dal circuito il lotto che era stato momentaneamente segregato, comunicando all'I.C.Q.R.F. la NC Grave riscontrata. I costi dell'analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

14. Comunicazioni all'A.S.S.A.M.

Il produttore deve inviare all'A.S.S.A.M., con cadenza semestrale le seguenti informazioni:

- identificativo lotto/partita prodotto destinato alla filiera IGP “Ciauscolo”, indicandone la quantità (kg) e la quantità totale (kg) di materia prima utilizzata, specificando la quantità di pancetta di suino, spalla di suino, rifilatura di coscia (prosciutto) di suino e rifilatura di lonza di suino;

Lo stagionatore deve inviare all'A.S.S.A.M., con cadenza semestrale, le seguenti informazioni:

- identificativo lotto/partita prodotto destinato alla filiera IGP “Ciauscolo”, indicandone la quantità (kg);

Il confezionatore deve inviare all'A.S.S.A.M., con cadenza semestrale, le seguenti informazioni:

- identificativo lotto/partita prodotto etichettato o etichettato e confezionato come IGP “Ciauscolo”, specificandone la quantità (kg);

L'intermediario deve inviare all'A.S.S.A.M., con cadenza semestrale, le seguenti informazioni:

- identificativo lotto/partita della materia prima e/o del prodotto semilavorato e/o del prodotto stagionato destinato alla filiera IGP “Ciauscolo”, acquistato e/o venduto, specificandone la quantità (kg).

Per cadenza semestrale si intende, entro il 31 luglio di ogni anno per il primo semestre ed entro il 31 gennaio, per il secondo semestre.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP “Ciauscolo”	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

15. Comunicazione al Mi.P.A.A.F.

L'A.S.S.A.M. invierà al Mi.P.A.A.F. la seguente documentazione aggiornata al 31/12 dell'anno precedente:

- elenco dei produttori, stagionatori, confezionatori ed eventuali intermediari riconosciuti nella filiera della denominazione IGP “Ciauscolo” evidenziando i soggetti che hanno recesso/cessato/sospeso l'attività per la produzione della denominazione IGP “Ciauscolo”;
- la quantità di prodotto IGP “Ciauscolo” etichettato o etichettato e confezionato, dichiarata dai singoli confezionatori.

L'A.S.S.A.M. provvederà ad inserire, nella Banca dati Nazionale di Vigilanza (BDV), i dati richiesti dal Mi.P.A.A.F relativi agli operatori che hanno inoltrato domanda di adesione, alla filiera IGP “Ciauscolo”, direttamente all'A.S.S.A.M.

16. Reclami, ricorsi e contenziosi

Le politiche e le procedure dell'A.S.S.A.M. hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele 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, l'A.S.S.A.M. prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami: la procedura di gestione del reclamo è specifica dell'A.S.S.A.M. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte dell'A.S.S.A.M.

Ricorsi: gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'A.S.S.A.M. secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, dall'A.S.S.A.M. Il Comitato ricorsi (Giunta d'Appello) dell'A.S.S.A.M. è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di arrivo del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi: qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede dell'A.S.S.A.M.

17. Entrata in vigore del Piano dei Controlli/Tariffario e norme transitorie

Il presente Piano dei controlli ed il relativo tariffario entreranno in vigore, per i nuovi soggetti che faranno formale richiesta di adesione al circuito, a partire dalla data di approvazione della documentazione da parte del Mi.P.A.A.F.

Per i soggetti già inseriti nel circuito, valgono le seguenti disposizioni:

- il Piano dei Controlli ed il relativo tariffario saranno pubblicati sul sito web dell'A.S.S.A.M. entro 30 giorni dalla data di notifica di approvazione da parte del Mi.P.A.A.F.;
- l'A.S.S.A.M. comunicherà, entro 60 giorni dalla data di notifica di approvazione del Piano da parte del Mi.P.A.A.F., le modalità di accettazione della nuova documentazione.

Qualora l'A.S.S.A.M. non riceva da parte degli operatori già inseriti, entro 30 giorni dalla data di notifica delle modalità di accettazione della nuova documentazione, nessuna formale volontà di recesso dalla filiera, verrà confermata l'iscrizione del soggetto nel circuito e la conseguente applicazione della nuova documentazione.

A.S.S.A.M.	PIANO DEI CONTROLLI IGP "Ciauscolo"	Rev. 3 - 06 DICEMBRE 2017
------------	--	---------------------------

18. Scheda dei Controlli (SdC)