

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP
“SALSICCIA DI CALABRIA”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
01	30/06/22	Milva Pinnola	Lorenzo D’Archi	Enrico De Micheli
02	28/02/23	Milva Pinnola	Lorenzo D’Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2. Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	5
4. Soggetti coinvolti.....	6
4.1 Accesso al sistema dei controlli.....	6
4.1.1 Riconoscimento nel sistema dei controlli	7
4.1.2 Mantenimento nel Sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	8
4.2 Ritiro, cessazione dell’attività o sospensione volontaria dalla certificazione	8
5. Requisiti di conformità.....	8
6. Piano dei controlli.....	9
6.1 Generalità	9
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	9
6.2.1 Controlli annuali in funzione della produzione.....	10
6.3 Adempimenti generali degli operatori	11
6.3.1 Allevatori.....	11
Particolari prescrizioni per gli allevatori:	14
6.3.2 Macelli	14
6.3.3 Laboratori di sezionamento	15
6.3.4 Salumifici.....	16
6.3.5 Laboratori di porzionamento/confezionamento.....	16
6.4 Etichettatura.....	17
6.5 Controlli specifici dell’Odc presso gli allevamenti	17
6.6 Controlli specifici dell’Odc presso i macelli e Laboratori di sezionamento	18
6.7 Controlli specifici dell’Odc presso i Salumifici	18
6.8 Iter per rilascio dell’autorizzazione da parte di Agroqualità.....	19
6.9 Esito delle prove.....	20
6.10 Autocontrollo.....	21
6.11 Gestione delle non conformità.....	21
6.12 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	21
6.13 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	21
7. Reclami e Ricorsi	23
8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	24

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Salsiccia di Calabria DOP”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 ed 37 del Reg. (UE) 1151/2012, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP “Salsiccia di Calabria”.

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione "Salsiccia di Calabria" DOP, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica nel cui territorio deve avvenire la nascita dei suini, la macellazione, il sezionamento e la realizzazione della Salsiccia di Calabria DOP;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di allevamento e di macellazione;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2. Riferimenti normativi

Regolamento Ce n. 134/98 della Commissione del 20/01/98 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette – Salsiccia di Calabria (DOP)

Regolamento di esecuzione (UE) della Commissione del 2/07/15 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette – Salsiccia di Calabria DOP

Disciplinare di produzione “Salsiccia di Calabria DOP”, provvedimento 13/07/2015 (GU n.176 del 28 luglio 2015)

Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM). (GUCE L 299 del 16.11.2007)

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14.02.2015).

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale.

Regolamento (CE) n. 625/2017 del Parlamento europeo e del consiglio relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Regolamento (CE) n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto del presidente della Repubblica 30 aprile 1996 n. 317 - Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali.

Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 (GU n. 97 del 26 aprile 2013) – procedimento per l'autorizzazione degli Odc per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2013 integrazione al DM 15 aprile 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014)

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Decreto Legislativo n. 231 del 15 dicembre 2017 recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi di quanto già disposto dalla legge di delegazione europea 2015

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari;

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

Nota n. 2897 del 29 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole e forestali avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”

ISO IEC 17025:2018 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Allevamento:** sede in cui si svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della DOP "Salsiccia di Calabria" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **BDN:** Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica. Prevede la tracciabilità e la rintracciabilità dei suini
- ✓ **Controllo:** ogni tipologia di verifica (ispettiva, documentale e analitica)
- ✓ **Controllo ispettivo:** visita effettuata dal tecnico ispettore dell'Odc presso la sede dell'operatore al fine di verificare, con riferimento all'attività dell'operatore, il rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione, il mantenimento dei requisiti necessari all'inserimento nel sistema di controllo e il rispetto delle norme in materia di alimentazione
- ✓ **Controllo documentale:** verifica della documentazione prevista dal Piano dei controlli. Tale controllo, svolto anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'Odc e/o presso gli operatori inseriti nel sistema di controllo della DOP "Salsiccia di Calabria"
- ✓ **Controllo analitico:** analisi chimico-fisica e/o microbiologica e/o genetica di un campione prelevato
- ✓ **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 dall'Odc
- ✓ **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
- ✓ **Documento di accompagnamento:** documento, cartaceo o informatico, previsto in ogni singolo piano dei controlli, che accompagna la merce (suini/carne suina) e che riporta tutte le indicazioni utili ai fini della tracciabilità e della idoneità della merce che accompagna
- ✓ **IG:** Indicazione Geografica. Include le tipologie di denominazione DOP e IGP
- ✓ **Riconoscimento:** provvedimento con il quale un operatore è ammesso dall'Odc nel sistema di controllo della DOP Salsiccia di Calabria
- ✓ **Reclamo:** comunicazione con la quale l'operatore manifesta all'Odc insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta
- ✓ **Ricorso:** istanza con la quale l'operatore chiede all'organo collegiale decidente i ricorsi dell'Odc l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'Odc
- ✓ **Suini tatuati:** suini che entrano a far parte del circuito della filiera tatuata
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e Regioni interessate alla DOP (Calabria);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **consorzio di tutela:** consorzio autorizzato con decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi della legge n. 526 del 21 dicembre 1999 con particolare riferimento all'art. 14;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP:"Salsiccia di Calabria" specificati nel disciplinare;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della "Salsiccia di Calabria" DOP e del procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **laboratorio di sezionamento** soggetto identificato che conduce un impianto di sezionamento delle mezzene suine per la produzione delle parti anatomiche;
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

in circostanze praticamente identiche”; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità);

- ✓ **macello:** soggetto identificato che svolge la fase produttiva costituita dall’abbattimento dei suini e che si conclude con la produzione delle mezzene suine e che svolge le proprie attività secondo quanto previsto dal disciplinare;
- ✓ **salumificio:** soggetto identificato che svolge l’insieme dei processi produttivi atti alla trasformazione di parti anatomiche suine fresche in prodotto finito secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione; il salumificio può coincidere con il porzionatore/confezionatore;
- ✓ **porzionatore/confezionatore:** soggetto identificato che porziona/confeziona il prodotto realizzato, acquistato o conto terzi, conformemente alle specifiche del presente dispositivo di controllo. Il porzionatore/confezionatore può coincidere con il salumificio;
- ✓ **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Salsiccia di Calabria DOP”;
- ✓ **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Salsiccia di Calabria” DOP;
- ✓ **operatore:** soggetto inserito nel circuito tutelato della Dop Salsiccia di Calabria, per le specifiche attività svolte
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l’identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell’art. 1 della Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”. L’art. 3 della predetta direttiva specifica che “la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all’interno della comunità”. Le indicazioni di cui all’art. 1. paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori;
- ✓ **zona di produzione:** area geografica delimitata per la produzione della DOP:”Salsiccia di Calabria” prevista dal disciplinare di produzione.
- ✓ **ICQRF:** Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli allevatori, i macelli, i laboratori di sezionamento, i salumifici, i laboratori di porzionamento/confezionamento, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di Salsiccia che si vuole identificare come “Salsiccia di Calabria” DOP.

È cura di Agroqualità procedere all’accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

4.1 Accesso al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la "Salsiccia di Calabria" DOP, devono far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità attraverso il modello “Domanda di adesione al sistema di controllo DOP Salumi di Calabria” (moduli MDC3 e MDC4 a seconda della tipologia di operatore) pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. Per gli anni successivi al primo l’adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

All’atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli, del disciplinare di produzione, del tariffario ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori si impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della Dop (MCD3 ed MDC4) in forza di specifica delega. La delega dovrà contenere la previsione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall’operatore. La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempimenti resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli operatori, Agroqualità, entro 10 giorni lavorativi, verifica la completezza e la conformità della domanda di riconoscimento alle prescrizioni del Disciplinare di produzione e del Piano dei controlli. In caso di documentazione carente o in caso di mancata accettazione, Agroqualità invierà apposita comunicazione all’azienda.

Con la sottoscrizione e l’invio dei moduli di adesione (moduli MDC3 ed MDC4), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell’autorizzazione al controllo da parte del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste o salvo espressa rinuncia da parte dell’operatore.

Allevatori

La richiesta di adesione (MDC3) può essere presentata da tutti gli allevatori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, e in qualsiasi periodo dell’anno. L’adesione ha validità annuale a decorrere dalla data di iscrizione. Gli allevatori che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità:

- ✓ La richiesta di adesione (MDC3) adeguatamente compilata in ogni sua parte con l’allegato “Dati Allevamento”;
- ✓ Copia dell’avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- ✓ Copia provvedimento di riconoscimento dell’Autorità sanitaria;
- ✓ Copia visura/certificato iscrizione alla CCIAA;
- ✓ Copia documento di riconoscimento;
- ✓ Eventuale contratto di soccida o altro contratto di prestazione d’opera.

Macelli-Sezionatori-Salumifici-Porzionatori/Confezionatori

La richiesta di adesione (MDC4) può essere presentata da tutti i macelli, laboratori di sezionamento, salumifici, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, nonché da porzionatori/confezionatori puri situati anche al di fuori della zona di produzione prevista dal disciplinare, e in qualsiasi periodo dell’anno. L’adesione ha validità annuale a decorrere dalla data di iscrizione. I suddetti operatori che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità:

- ✓ La richiesta di adesione (MDC4) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- ✓ Copia dell’avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- ✓ Copia provvedimento di riconoscimento dell’Autorità sanitaria;
- ✓ Copia visura/certificato iscrizione alla CCIAA;
- ✓ Copia documento di riconoscimento.

4.1.1 Riconoscimento nel sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Visita ispettiva iniziale

Dopo l’accettazione della domanda Agroqualità, entro 30 giorni lavorativi, effettua la verifica ispettiva iniziale, nel corso della quale, l’ispettore incaricato:

- ✓ valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l’idoneità dell’operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

attività svolte dai richiedenti;

- ✓ valuta la documentazione disponibile;
- ✓ segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- ✓ registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- ✓ procede alla consegna dei supporti (serie piastrine per punzonatura suinetti, timbri)

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di Agroqualità sulla base della valutazione positiva dei rapporti di ispezione, e di non conformità (eventuali) risolte. Se la valutazione è positiva, Agroqualità iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto d'ispezione inviato dal tecnico ed invia all'azienda il certificato di riconoscimento nel quale è riportata l'attribuzione del codice NIC (numero di identificazione nel circuito della Dop). Se la valutazione è negativa, Agroqualità comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. Agroqualità può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

4.1.2 Mantenimento nel Sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

In caso di variazioni relative a dati strutturali e a dati anagrafici, gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi. Sulla base delle variazioni comunicate, Agroqualità valuterà se procedere a quanto previsto al punto 4.1.1 con la ripetizione della verifica d'iscrizione.

La revoca o la sospensione dell'autorizzazione sanitaria deve essere comunicata ad Agroqualità entro 24 ore mediante pec. L'operatore deve sospendere immediatamente le attività ai fini della Dop

4.2 Ritiro, cessazione dell'attività o sospensione volontaria dalla certificazione

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

Gli operatori che intendono ritirarsi o “autosospendersi” dal sistema dei controlli della DOP, devono comunicarlo ad Agroqualità entro e non oltre la scadenza annuale dell'adesione.

Tutti gli operatori che recedono dal sistema per cessazione attività, rinuncia, o sospensione volontaria:

- ✓ sono tenuti al pagamento delle quote fisse e variabili maturate fino alla data della comunicazione di cessazione o rinuncia;
- ✓ devono sospendere le attività relative alla DOP;
- ✓ devono restituire i supporti (piastrine, timbri) ad Agroqualità;
- ✓ devono sospendere l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP;
- ✓ non devono utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Gli operatori che rientrano nel sistema dopo un periodo di sospensione volontaria devono comunicarlo preventivamente ad Agroqualità almeno 15 giorni prima indicando eventuali variazioni (anagrafiche, strutturali ecc.) intervenute nel periodo di sospensione

Tutti gli operatori che successivamente alla cancellazione dall'elenco degli operatori controllati per rinuncia/cessazione attività decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto per la prima adesione. Agli operatori cessati o ritirati che rientrano nel sistema dei controlli entro due anni verranno riconsegnati i propri supporti (piastrine, timbri).

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP “Salsiccia di Calabria”, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP “Salsiccia

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

di Calabria” e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. L’operatore potrà trovare tali requisiti nel Disciplinare di produzione nella versione aggiornata pubblicata sul sito del Ministero

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla “Salsiccia di Calabria” DOP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e prove svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il Piano di controllo approvato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della “Salsiccia di Calabria” DOP e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo, pertanto sono tenuti ad agevolare l’attività di controllo dell’Odc, svolta con o senza preavviso* dagli ispettori incaricati, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni pertinenti che devono essere conservati per almeno cinque anni

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Salumi Rev. 01 - svolti a fronte del disciplinare, sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di materia prima destinate alla DOP e di prodotto come “Salsiccia di Calabria ” DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità, la classificazione delle non conformità in lievi e gravi, il trattamento e le azioni correttive

Prima della verifica ispettiva è cura dell’Odc fornire al personale incaricato:

- 1) apposito tesserino di riconoscimento da esibire ad ogni accesso in Azienda;
- 2) idonea dotazione necessaria all’ingresso in Azienda (calzari, camice, ecc)
- 3) documentazione ed informazioni necessarie allo svolgimento della verifica (disposizioni normative, schemi, istruzioni, ecc.)

Durante le verifiche ispettive, il personale incaricato utilizza solo strumenti tarati a norma. Nel caso siano utilizzati strumenti reperiti presso l’operatore controllato e dallo stesso messi a disposizione, il personale incaricato acquisisce evidenza della relativa taratura o della più recente verifica

Per ogni controllo ispettivo, l’ispettore redige apposito verbale sottoscritto dall’ispettore e dalla controparte (operatore controllato o chi lo rappresenta). Il verbale riporta la descrizione delle attività svolte, l’indicazione di eventuali verifiche che l’ispettore non ha potuto svolgere e le relative motivazioni, nonché le informazioni che l’ispettore ritiene opportuno rappresentare all’Odc. Una copia del verbale è rilasciata al rappresentante aziendale che ha assistito alla verifica

**fatti salvi i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l’esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017*

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella tabella “TDC Salumi” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Scrofaia	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
	controllo annuale	5% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Genetica suini, Controllo operazioni di trimbratura suinetti
Allevatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità, alimentazione
	controllo annuale	5% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Genetica suini
	Controllo annuale	35% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Mangimi
Macelli	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale in funzione della produzione (cfr 6.2.1)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
	controllo annuale	5% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Genetica suini
Laboratori di sezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti (valida per tutte le 4 Dop)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Salumifici	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale in funzione della produzione (cfr 6.2.1)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Porzionatori/confezionatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Annuale (valida per tutte le 4 Dop)	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Prodotto finito (salumifici)	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione	Parametri chimico fisici ed organolettici
	controllo annuale	100% degli iscritti successivi al primo anno	Una volta all'anno	Parametri chimico fisici ed organolettici

*nel caso in cui nella scrofaia si svolgano ulteriori fasi (oltre a riproduzione e svezzamento) quali ad es. magronaggio e ingrasso, l'operatore è incluso nella categoria Allevatori

6.2.1 Controlli annuali in funzione della produzione

La tabella sottostante indica la frequenza dei controlli proporzionata ai volumi di prodotto (per i salumifici inteso come somma delle 4 DOP: Salsiccia di Calabria, Salsiccia di Calabria, Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria) marchiato nell'anno precedente:

<i>soggetti</i>	<i>quantità prodotte</i>	<i>numero ispezioni/anno</i>
Macelli	Fino a 1000 capi	1
	Oltre 1000 capi	2
Salumifici	Fino a 25.000 kg	1
	Da 25.001 kg a 50.000 kg	2
	Oltre 50.000 kg	3

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza preferibilmente con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. I soggetti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

6.3 Adempimenti generali degli operatori

Operatori della filiera

Gli operatori devono dare evidenza ad Agroqualità, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni delle attività relative alla DOP e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Tutti gli operatori devono:

- ✓ accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuare adeguata registrazione;
- ✓ registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- ✓ registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva, che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato della DOP;
- ✓ gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di Agroqualità e delle Autorità ufficiali preposte al controllo; La documentazione deve essere conservata per 5 anni
- ✓ tenere a disposizione dell'Ispettore di Agroqualità FT/DDT, Modelli 4, registro carico e scarico suini, registro anagrafico Anas;
- ✓ separare spazialmente e/o temporalmente le produzioni generiche da quelle a denominazione; in particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati.

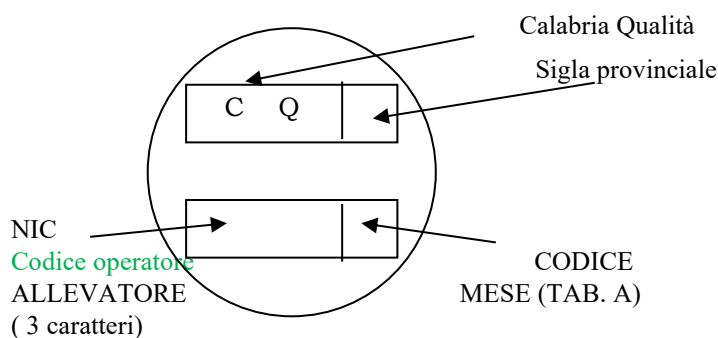
6.3.1 Allevatori

Gli allevatori che sono iscritti per l'attività di riproduzione devono:

- ✓ acquisire, conservare ed esibire: il certificato zootecnico di ogni verro riproduttore fisicamente presente in allevamento ai fini della Dop; la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati alla Dop, con la quale il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o il numero di matricola del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna; In applicazione del decreto Mipaaf del 05/12/2019 (G.U. serie generale n. 298 del 20/12/2019 e successive modifiche) la scrofaia può utilizzare i riproduttori suini e/o il materiale genetico di tipi genetici indicati nella “lista degli altri tipi genetici” pubblicata in apposita sezione del sito internet del Masaf.
- ✓ garantire la corrispondenza per tutti i verri riproduttori presenti in allevamento tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito
- ✓ registrare e trasmettere ad Agroqualità entro il settimo giorno del mese successivo i dati relativi all'identificazione dei suini nati destinati alla DOP (n. suini sui quali è apposto il tatuaggio suddivisi per lettera-mese.) Per ogni parto devono essere riportate le seguenti informazioni minime:
 - la matricola del verro, qualunque sia la tecnica di fecondazione praticata (nel caso di inseminazione eterospermica dovrà essere annotato il codice alfanumerico della fiala di seme);
 - il numero identificativo ed il tipo genetico della scrofa madre;
 - il numero dei suini nati e svezzati
- ✓ registrare nella “dichiarazione di trasferimento suini” i dati relativi al trasferimento dei suini ad altro allevatore della filiera; consegnare copia all'allevatore destinatario con allegato il mod. 4
- ✓ Per ogni movimentazione di suini, anche all'interno della medesima impresa, ma con diverso codice

NIC, ogni DDT di accompagnamento deve indicare la dicitura: “suini idonei ai fini della produzione DOP Salumi di Calabria” o altra dicitura similare

- ✓ registrare i dati relativi alla esclusione (volontaria o per non conformità o per morte) dei suini dal circuito della DOP;
- ✓ trasmettere ad Agroqualità entro il mese successivo al trimestre di riferimento la rendicontazione dei suini trasferiti all’ingrasso e dei suini esclusi del trimestre precedente, o comunicare l’eventuale assenza di dati; trasmettere entro il 15 di gennaio la giacenza dei suini presenti destinati alla Dop
- ✓ identificare i capi destinati alla DOP, nati presso il proprio allevamento, tramite apposizione di un tatuaggio* entro il trentesimo giorno dalla nascita, possibilmente in concomitanza dello svezzamento dei suinetti. Il tatuaggio, che deve risultare inamovibile anche post mortem, deve essere apposto con l’uso di strumenti a percussione, con inchiostro indelebile - sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sopra una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale. Il tatuaggio è impresso mediante la utilizzazione di un sistema ad aghi multipli ed è costituito secondo il modello sotto riportato:



Tatuaggio di annullo

X	X	X	X X
	X	X	X

TAB. A: Corrispondenza tra la lettera del punzone ed il mese di nascita

LETTERA DEL MESE INDICATA SUL SUINO	
T	GENNAIO
C	FEBBRAIO
B	MARZO
A	APRILE
M	MAGGIO
P	GIUGNO
L	LUGLIO
E	AGOSTO
S	SETTEMBRE
R	OTTOBRE
H	NOVEMBRE
D	DICEMBRE

Agroqualità fornisce all’azienda tredici (13) punzoni, di questi, dodici (12) punzoni identificano i mesi di punzonatura ed uno serve per l’annullo dei tatuaggi. Quest’ultimo è applicato con le stesse modalità del punzone utilizzato alla nascita e deve essere sovrapposto al tatuaggio identificativo per annullarlo nel momento in cui viene fatta l’esclusione del suino dal circuito della DOP. Successivamente alla prima

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

fornitura, i punzoni devono essere richiesti ad Agroqualità allorquando non siano più utilizzabili per deterioramento e, in caso di furto, smarrimento o di perimento dei punzoni (o di alcuni di essi) deve esserne fatta immediata denuncia, per iscritto, a Agroqualità, che ne prende atto e dispone idonei provvedimenti conseguenti. I punzoni usurati e non più utilizzabili devono essere restituiti all'Odc

I punzoni devono essere conservati e utilizzati esclusivamente presso il sito produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione. E' ammessa deroga sul luogo di conservazione, previa richiesta motivata e su autorizzazione scritta dall'Odc.

*Per i suini di razza Apulo-Calabrese, purchè registrati all'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini), la verifica dell'allevamento di nascita e del mese di nascita può avvenire oltre che attraverso il punzone tatuato sulle cosce, anche attraverso il marchio auricolare che identifica ogni singolo capo.

Gli allevatori che sono iscritti per l'**attività di ingrasso** devono:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi: che i suini ricevuti destinati alla DOP Salumi di Calabria, siano nati in Calabria, provengano da operatori iscritti, che sia presente il tatuaggio di identificazione dell'allevamento di nascita su entrambe le cosce, che non sia presente il tatuaggio di annullo, che sia presente la dichiarazione di trasferimento suini e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati; In caso di errata e/o incompleta documentazione l'allevamento destinatario deve richiedere all'allevamento la trasmissione della documentazione corretta e completa entro il giorno lavorativo successivo
- ✓ registrare nella “dichiarazione di conformità suini” i dati relativi al conferimento dei suini al macello, consegnare copia al macello destinatario con allegato il mod.4.
- ✓ Per ogni movimentazione di suini, anche all'interno della medesima impresa, ma con diverso codice NIC, ogni DDT di accompagnamento deve indicare la dicitura: “suini idonei ai fini della produzione DOP Salumi di Calabria” o altra dicitura simile
- ✓ trasmettere ad Agroqualità entro il mese successivo al trimestre di riferimento la rendicontazione dei suini movimentati per la Dop (ricevuti, conferiti al macello), e dei suini esclusi del trimestre precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati; entro il 15 di gennaio la giacenza dei suini presenti destinati alla Dop
- ✓ dare evidenza del rispetto dell'alimentazione prescritta dal disciplinare di produzione, attraverso dichiarazioni di conformità del mangime e/o cartellini del mangimificio e adeguate registrazioni dell'alimentazione somministrata nei due mesi antecedenti la macellazione;
- ✓ separare attraverso apposita identificazione i contenitori/silos del mangime per l'alimentazione dei suini destinati alla DOP;
- ✓ conferire al macello solo suini che rispettano tutti i requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione

tabella per verifica conformità età di macellazione

Lettera-mese	Mese di nascita	Mese di macellazione
T	Gennaio	Agosto
C	Febbraio	Settembre
B	Marzo	Ottobre
A	Aprile	Novembre
M	Maggio	Dicembre
P	Giugno	Gennaio
L	Luglio	Febbraio
E	Agosto	Marzo
S	Settembre	Aprile
R	Ottobre	Maggio
H	Novembre	Giugno
D	dicembre	Luglio

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

Particolari prescrizioni per gli allevatori:

➤ In caso di attività promiscua l’Allevamento deve assicurare:
 - l’identificazione dei suini non destinati alla Dop e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
 - la tracciabilità dei suini non destinati alla Dop.
 L’allevamento che effettua una consegna dei suini Dop e di suini Non Dop deve registrare separatamente nel DDT il numero dei suini Dop con la dicitura “suini idonei ai fini della produzione dei Salumi di Calabria Dop” ed il numero dei suini non consegnati a tal fine; identificare chiaramente, mediante le tecniche ritenute più opportune, tutti i suini non Dop consegnati anche in fase di trasporto

- Gli allevatori devono impegnarsi ad adottare tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire il rispetto del benessere animale
- Gli allevatori devono tenere un registro in cui annotano in ordine cronologico le informazioni relative a:
 - suini utilizzabili per la Dop Salumi di Calabria
 - numero suini presenti in allevamento
 - date parto
 - numero suini nati
 - numero suini morti
 Le suddette informazioni possono essere annotate anche in altre banche dati attualmente in uso (quale la BDN) a condizione che le registrazioni siano effettuate con tempistiche compatibili con quanto previsto dal Piano dei controlli.

6.3.2 Macelli

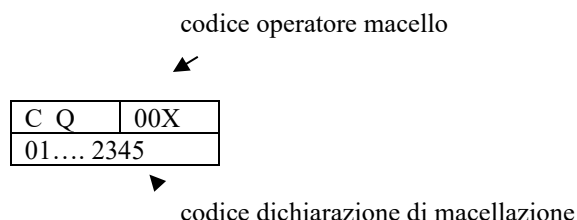
I macelli devono:

- ✓ trasmettere ad Agroqualità almeno 48 ore prima (escluso i festivi) il preavviso di macellazione, indicando il giorno della macellazione, il numero dei capi da macellare e l’allevamento che conferisce i capi da macellare;
- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che i suini destinati alla DOP Salumi di Calabria, siano nati in Calabria, provengano da operatori iscritti, che sia presente il tatuaggio di identificazione dell’allevamento di nascita su entrambe le cosce, che non sia presente il tatuaggio di annullo, che sia presente la dichiarazione di conformità dei suini e che sia completa di tutti i dati, con allegato il mod.4 e siglare la documentazione per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati; In caso di errata e/o incompleta documentazione il Macello deve richiedere all’allevamento la trasmissione della documentazione corretta e completa entro il giorno lavorativo successivo
- ✓ in fase di accettazione accertarsi sulla conformità dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione: età, peso medio e razza dichiarati
- ✓ assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dell’automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento
- ✓ assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni della competente autorità sanitaria
- ✓ registrare nella “dichiarazione di macellazione” i dati relativi alle attività di macellazione suini, ed eventuali esclusioni dalla DOP;
- ✓ registrare nella “dichiarazione di trasferimento mezzene” i dati relativi alle mezzene trasferite al sezionatore
- ✓ Per ogni movimentazione di carcasse suine, anche all’interno della medesima impresa, ma con diverso codice NIC, ogni DDT di accompagnamento deve indicare la dicitura: “carcasse suine idonee ai fini della produzione DOP Salumi di Calabria” o altra dicitura simile
- ✓ le carcasse/mezzene devono essere conservate/trasportate ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C;
- ✓ trasmettere entro il mese successivo la rendicontazione mensile dei dati dei suini ricevuti, i suini macellati, le mezzene ottenute, il trasferimento mezzene ed eventuali esclusioni dalla DOP del mese

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;

- ✓ apporre sulle mezzene suine il timbro di identificazione. Il timbro di identificazione del macello fornito da Agroqualità è costituito da una parte fissa che riproduce il codice operatore attribuitogli da Agroqualità e da una parte mobile per riprodurre il codice della dichiarazione di macellazione. Il timbro medesimo può essere realizzato in ghisa per essere apposto a fuoco, in bronzo per essere riscaldato elettricamente o in gomma per la timbratura con idoneo inchiostro. L'impronta del timbro è conforme al modello seguente:



- ✓ sovrapporre sul timbro identificativo delle mezzene, il timbro di annullo, nel caso si voglia procedere ad escludere le mezzene dalla DOP. Il timbro di annullo è costituito da barre incrociate di dimensioni variabili. La realizzazione del timbro di annullo è affidata al macello. (In alternativa al timbro di annullo, il macello può apporre secondo le tecniche ritenute più opportune un segno/dicitura NO DOP vicino al tatuaggio)

Successivamente alla prima fornitura, il timbro deve essere richiesto ad Agroqualità allorquando non sia più utilizzabile per deterioramento e, in caso di furto, smarrimento o di perimento deve esserne fatta immediata denuncia, per iscritto, a Agroqualità, che ne prende atto e dispone idonei provvedimenti conseguenti. Il timbro usurato e non più utilizzabile deve essere restituito all'Odc

Il timbro deve essere conservato e utilizzato esclusivamente presso il sito produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione. E' ammessa deroga sul luogo di conservazione, previa richiesta motivata e su autorizzazione scritta dall'Odc.

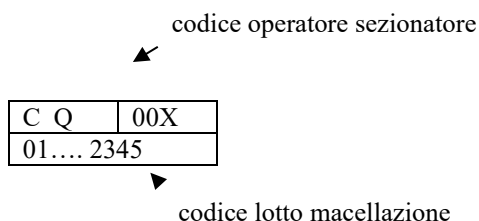
6.3.3 Laboratori di sezionamento

I laboratori di sezionamento devono:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che la partita di mezzene destinata alla DOP Salumi di Calabria, provenga da operatori iscritti; che siano presenti su ciascuna mezzena il timbro d'identificazione dell'allevatore ed il timbro del macello, che non siano apposti timbri di annullo, che sia presente la dichiarazione di trasferimento mezzene e che sia completa di tutti i dati e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati; In caso di errata e/o incompleta documentazione il Laboratorio di sezionamento deve richiedere al Macello la trasmissione della documentazione corretta e completa entro il giorno lavorativo successivo
- ✓ registrare nella “dichiarazione di sezionamento mezzene” i dati relativi alle attività di sezionamento mezzene;
- ✓ registrare nella “dichiarazione di trasferimento parti anatomiche” i dati relativi al trasferimento delle parti anatomiche al salumificio
- ✓ Per ogni movimentazione di carni suine, anche all'interno della medesima impresa, ma con diverso codice NIC, ogni DDT di accompagnamento deve indicare la dicitura: “carni suine idonee ai fini della produzione DOP Salumi di Calabria” o altra dicitura similare
- ✓ trasmettere entro il mese successivo ad Agroqualità la rendicontazione mensile delle attività di sezionamento, trasferimento parti anatomiche, ed eventuali esclusioni, del mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;
- ✓ apporre sulle parti anatomiche destinate alla DOP il timbro di identificazione fornito da Agroqualità. Il timbro di identificazione del sezionatore è costituito da una parte fissa che riproduce il codice operatore attribuitogli da Agroqualità e da una parte mobile per riprodurre il codice del lotto di macellazione. Il timbro medesimo può essere realizzato in ghisa per essere apposto a fuoco, in bronzo

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

per essere riscaldato elettricamente o in gomma per la timbratura con idoneo inchiostro. L'impronta del timbro è conforme al modello seguente:



- ✓ sovrapporre sul timbro identificativo delle parti anatomiche, il timbro di annullo, nel caso si voglia procedere ad escludere le parti anatomiche dalla DOP. Il timbro di annullo è costituito da barre incrociate di dimensioni variabili. La realizzazione del timbro di annullo è affidata al sezionatore
- Successivamente alla prima fornitura, il timbro deve essere richiesto ad Agroqualità allorquando non sia più utilizzabile per deterioramento e, in caso di furto, smarrimento o di perimento deve esserne fatta immediata denuncia, per iscritto, a Agroqualità, che ne prende atto e dispone idonei provvedimenti conseguenti. Il timbro usurato e non più utilizzabile deve essere restituito all'Odc
- Il timbro deve essere conservato e utilizzato esclusivamente presso il sito produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione. E' ammessa deroga sul luogo di conservazione, previa richiesta motivata e su autorizzazione scritta dall'Odc.

6.3.4 Salumifici

Il salumificio deve:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che la partita di parti anatomiche destinata alla DOP Salsiccia di Calabria, provenga da operatori iscritti, che sia presente su ciascuna parte anatomica il timbro di identificazione apposto dal sezionatore, che non siano apposti timbri di annullo, che sia presente la dichiarazione di trasferimento parti anatomiche e che sia completa e corretta e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati; In caso di errata e/o incompleta documentazione il Salumificio deve richiedere al Laboratorio di sezionamento la trasmissione della documentazione corretta e completa entro il giorno lavorativo successivo
- ✓ registrare i dati (provenienza e quantitativi impiegati materie prime principali) relativi alla realizzazione delle partite di Salsiccia di Calabria DOP; (dichiarazione di conformità Salsiccia)
- ✓ registrare i dati relativi ad eventuali trasferimenti di prodotto finito non etichettato ad altro operatore;(dichiarazione di trasferimento prodotto finito)
- ✓ registrare i dati relativi alle attività di porzionamento/confezionamento/etichettatura della Salsiccia di Calabria DOP; (dichiarazione di porzionamento/confezionamento/etichettatura)
- ✓ trasmettere ad agroqualità entro il mese successivo, la rendicontazione delle quantità di parti anatomiche in entrata, del prodotto realizzato, di quello ricevuto, trasferito, etichettato ed escluso, nel mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;
- ✓ trasmettere ad Agroqualità entro il 15 gennaio la giacenza del prodotto in stagionatura e del prodotto finito al 31 dicembre.

6.3.5 Laboratori di porzionamento/confezionamento

I porzionatori/confezionatori devono:

- ✓ in fase di accettazione, accertarsi che la partita di prodotto abbia terminato il periodo minimo di stagionatura, provenga da operatori iscritti alla DOP Salsiccia di Calabria e sia accompagnata da adeguata documentazione di rintracciabilità e che sia completa e corretta e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati; In caso di errata e/o

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

incompleta documentazione il Laboratorio di porzionamento/confezionamento deve richiedere al Salumificio la trasmissione della documentazione corretta e completa entro il giorno lavorativo successivo

- ✓ registrare i dati relativi alle attività di porzionamento/confezionamento/etichettatura della Salsiccia di Calabria DOP; (dichiarazione di porzionamento/confezionamento/etichettatura)
- ✓ trasmettere ad Agroqualità entro il mese successivo la rendicontazione del prodotto ricevuto ed etichettato nel mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;

6.4 Etichettatura

Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul disciplinare di produzione. Sulle etichette deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: “Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (o acronimo MASAF)”.

Ogni operatore invia le etichette ad Agroqualità che ne verifica la conformità al disciplinare di produzione “DOP Pancetta di Calabria”, preventivamente alla sua immissione in commercio. Laddove non siano ritenute conformi, Agroqualità emetterà una non conformità lieve all’operatore

Successivamente alla verifica di conformità, l’operatore chiede il rilascio della serie numerica da apporre sulle etichette. La serie è formata da un codice alfanumerico che identifica in modo univoco ciascuna etichetta

6.5 Controlli specifici dell’Odc presso gli allevamenti

I controlli dell’Odc sono effettuati con riferimento alle dichiarazioni formulate dall’operatore in sede di richiesta di riconoscimento ed alle eventuali modifiche comunicate successivamente. I controlli sono finalizzati, oltre al mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare, ad accertare:

- la giacenza e l’idoneità dei suini allevati
- l’idoneità degli alimenti somministrati
- la coerenza dei dati in possesso dell’odc con la realtà aziendale
- la coerenza della documentazione in entrata ed in uscita.

In particolare:

Controlli sulla genetica dei suini: L’Odc effettua ogni anno, sul 5% delle scrofaie (inclusi i cicli chiusi) e sul 5% di tutti gli altri allevamenti riconosciuti al 31 dicembre dell’anno precedente, il prelievo di materiale biologico sui suini destinati alla Dop per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto Mipaaf del 5/12/19 (G.U. serie gen. 298 del 20/12/16) e successive modifiche

Controlli sui mangimi: Nel corso dei controlli annuali presso gli allevamenti, l’ispettore verifica le registrazioni, attuate dagli operatori, dell’alimentazione somministrata e la conformità al disciplinare di produzione della composizione del mangime; in particolare accerta che:

- ✓ I mangimi per l’alimentazione dei suini siano composti integrati di orzo, favino, mais, ghiande, ceci, in misura non inferiore al 50% del contenuto.
- ✓ non sia utilizzata un’alimentazione a brodo. Per “alimentazione a brodo” si intende l’utilizzo di sottoprodotti della lavorazione del latte;
- ✓ non siano utilizzati manioca e patate e sottoprodotti che potrebbero conferire alle carni ed al grasso sapori ed odori indesiderati;
- ✓ in caso di mangimi autoprodotti siano presenti l’autorizzazione rilasciata dagli enti preposti e la Dichiarazione di Conformità dei Mangimi al Disciplinare emessa dall’allevatore;
- ✓ in caso di mangimi acquistati all’esterno, per tutte le forniture, sia presente la Dichiarazione di Conformità dei Mangimi al Disciplinare rilasciata dal venditore. La Dichiarazione di Conformità dei Mangimi attesta che il mangime acquistato/prodotto risponde ai requisiti previsti dal Disciplinare in relazione alla composizione, specificandone il contenuto e, in particolare, devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - gli elementi identificativi dell’allevamento;
 - gli elementi identificativi del mangimificio;
 - la data di consegna o di produzione (nel caso di autoproduzione);
 - la quantità consegnata o prodotta (nel caso di autoproduzione);

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

- l’attestazione di conformità del mangime a quanto prescritto dal Disciplinare di Produzione

Per essere valida, la Dichiarazione di Conformità del Mangime deve essere rilasciata in modo completo e in originale apponendo timbro e firma.

✓ % in contenuto proteico.

In relazione al controllo sulla % proteica, l’Odc effettua sul 35% degli allevamenti attivi (allevamenti dove sono presenti suini destinati alle DOP con età non inferiore a 6 mesi), il prelievo di campioni di mangime al fine della valutazione della conformità. Il campione è costituito dalla quantità di alimento prelevato in mangiatoia o da silo/s di stoccaggio se le mangiatoie dovessero essere vuote.

Il campione è prelevato in funzione delle quantità stoccate secondo la presente tabella:

quantità di alimenti presente (quintali)	n. di campioni da prelevare
Fino a 200	01
Oltre 200	02

I prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il silo/box per mangiatoia ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel verbale di prelievo campioni.

Ogni campione è costituito di tre aliquote di uguale peso correttamente identificate, di cui una da destinare alle analisi ordinarie, una da consegnare all’azienda controllata ed una da riservare per le eventuali richieste di controanalisi. L’azienda dovrà attendere il risultato delle analisi prima di conferire i suini al macello.

Controlli sulla timbratura suinetti: L’Odc effettua ogni anno sul 5% degli allevamenti in cui si svolge l’attività di riproduzione, riconosciuti al 31 dicembre dell’anno precedente, il controllo sulle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine. Gli operatori devono comunicare, su richiesta dell’Odc, la data e l’orario previsto dello svolgimento delle attività di timbratura almeno 10 giorni prima.

6.6 Controlli specifici dell’Odc presso i macelli e Laboratori di sezionamento

I controlli dell’Odc sono effettuati con riferimento alle dichiarazioni formulate dall’operatore in sede di richiesta di riconoscimento ed alle eventuali modifiche comunicate successivamente. I controlli sono finalizzati, oltre al mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare, ad accertare:

- la giacenza fisica e contabile e la relativa idoneità dei suini/carcasse/tagli anatomici presenti;
- la coerenza dei dati in possesso dell’Odc con la realtà aziendale
- la corretta tracciabilità e rintracciabilità
- l’origine delle materie prime e la conformità al relativo disciplinare
- corretto autocontrollo e svolgimento delle fasi di lavorazione

In particolare:

Controlli sulla genetica dei suini presso i Macelli: L’Odc effettua ogni anno, sul 5% dei Macelli riconosciuti al 31/12 dell’anno precedente, il prelievo di materiale biologico su partite di suini avviati alla macellazione ai fini della Dop per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto Mipaaf del 5/12/19 (G.U. serie gen. 298 del 20/12/16) e successive modifiche.

6.7 Controlli specifici dell’Odc presso i Salumifici

I controlli dell’Odc sono effettuati con riferimento alle dichiarazioni formulate dall’operatore in sede di richiesta di riconoscimento ed alle eventuali modifiche comunicate successivamente. I controlli sono finalizzati, oltre al mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare, ad accertare:

- la giacenza fisica e contabile e la relativa idoneità dei tagli anatomici presenti e/o prodotto finito;
- la coerenza dei dati in possesso dell’Odc con la realtà aziendale
- la corretta tracciabilità e rintracciabilità
- l’origine delle materie prime e del prodotto finito eventualmente ricevuto e la conformità al relativo disciplinare

-corretto autocontrollo e svolgimento delle fasi di lavorazione come da art. 4 del Disciplinare di produzione
In particolare, nel corso dei controlli annuali presso i salumifici, l’ispettore procede al prelievo di campioni di Salsiccia al fine della valutazione della conformità ai seguenti requisiti:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

- ✓ caratteristiche fisiche: forma, lunghezza
- ✓ caratteristiche sensoriali: aspetto esterno, aspetto interno, profumo, sapore; (art. 6 Disciplinare di produzione)

Il prodotto da campionare ai fini delle caratteristiche fisiche e sensoriali deve essere scelto tra quelli che hanno terminato il periodo minimo di stagionatura.

Nel paragrafo successivo viene illustrato l'iter per il campionamento ai fini del rilascio della prima autorizzazione al confezionamento e del mantenimento annuale dell'autorizzazione

6.8 Iter per rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità

Il processo attraverso il quale vengono verificate le partite di prodotto destinate alla commercializzazione della “Salsiccia di Calabria” DOP, si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il salumificio che intende immettere sul mercato e/o movimentare partite di Salsiccia di Calabria DOP deve trasmettere ad Agroqualità, il primo anno di adesione al sistema dei controlli, la “Richiesta verifica lotti Salumi di Calabria DOP” (mod. MDC7) almeno 10 giorni prima del termine minimo di stagionatura allegando la documentazione di rintracciabilità del lotto di prodotto;
- b) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere la verifica.
- c) L'Ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile del salumificio la data in cui effettuare la verifica;
- d) L'Ispettore verifica la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali previste dal disciplinare sui campioni prelevati in base ai seguenti criteri:

1) determinazione del numero dei lotti da campionare

n. lotti presenti	n. lotti da campionare
Fino a 30	1
Da 31 a 70	2
Oltre 70	3

2) determinazione della dimensione del campione ai fini delle caratteristiche fisiche e sensoriali:

caratteristiche fisiche	
n. pezzi per lotto di prodotto	n. campioni
0-100	5
101-500	10
501-1000	20
Oltre 1000	30 + 1 campione ogni 1000 pezzi

Il lotto è conforme se le caratteristiche fisiche sono conformi sul 100% dei pezzi presi a campione, altrimenti si procede alla verifica di ulteriori 10 pezzi dello stesso lotto. In caso di esito non conforme della verifica sugli ulteriori pezzi il lotto non può essere destinato alla DOP, in tal caso l'Ispettore procede ad effettuare il prelievo su un altro lotto disponibile secondo lo stesso criterio.

caratteristiche sensoriali	
n. pezzi per lotto di prodotto	n. campioni
0-500	1
501-1000	2
Oltre 1000	3

Il lotto è conforme se le caratteristiche sensoriali sono conformi sul 100% dei pezzi presi a campione, altrimenti si procede alla verifica di ulteriori 2 pezzi dello stesso lotto per i lotti composti da 0 a 500 pezzi, di ulteriori 3 pezzi dello stesso lotto per i lotti composti da 501 a 1000 pezzi, di ulteriori 4 pezzi dello stesso lotto per i lotti composti da oltre 1000 pezzi. In caso di esito non conforme della verifica sugli ulteriori pezzi il lotto non può essere destinato alla DOP, in tal caso l'Ispettore procede ad effettuare il prelievo su un altro lotto disponibile secondo lo stesso criterio.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

- e) In caso di esito positivo delle caratteristiche fisiche ed organolettiche, l'ispettore procede al prelievo di un campione (n. 1 pezzo) per le analisi di laboratorio, formando tre aliquote di uguale dimensione, di cui la prima rimane in azienda, la seconda è destinata al laboratorio per l'effettuazione delle prove, e la terza rimane a disposizione per eventuali controanalisi;
- f) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente Dispositivo.
- g) L'Ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica prodotto ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove sull'identificazione di specie l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione. Solo per la prima verifica prodotto del primo anno di adesione la commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche fisiche, sensoriali e la presenza esclusivamente di carne suina ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione da Agroqualità. Se dai rapporti di prova dovessero risultare non conformi, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere all'etichettatura del prodotto come DOP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. In tal caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to e) al p.to g).
- h) Le successive verifiche sul prodotto previste nel corso della campagna, così come definite al punto 6.2.1 sono svolte secondo le stesse modalità descritte ai punti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in commercio prodotto DOP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte di Agroqualità. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'ICQRF.
- i) Per le successive campagne di produzione il salumificio che intende commercializzare Salsiccia di Calabria DOP, potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato ai punti precedenti.
- j) In alternativa le prove sulle caratteristiche fisiche, sensoriali unitamente alle prove analitiche possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In questo caso l'ispettore procede a prelevare i campioni secondo quanto riportato ai punti d) ed e) precedenti;

6.9 Esito delle prove

Salumifici

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento. In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione, si procede ad un secondo campionamento su un lotto differente, secondo quanto riportato al paragrafo 6.8, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova da esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della seconda prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto, Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli sul prodotto effettuati presso l'impianto all'ICQRF. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della non conformità. Per poter riprendere la produzione e la commercializzazione/movimentazione come DOP Salsiccia di Calabria deve essere ripetuto il campionamento come previsto al paragrafo precedente ed attendere la comunicazione dell'esito positivo delle prove

Allevamenti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

In caso di esito non conforme delle analisi sul mangime (contenuto proteico inferiore al 12%) i suini non possono essere macellati. La macellazione deve essere rinviata di almeno due mesi durante i quali ai suini devono essere somministrati mangimi con il contenuto proteico minimo stabilito dal disciplinare.

Agroqualità procede quindi ad effettuare una verifica supplementare a carico dell'azienda, per accertare che i suini in questione siano ancora presenti in azienda, che sia stata somministrata l'alimentazione in conformità al disciplinare visionando le registrazioni effettuate dall'allevatore, e procede infine ad effettuare il prelievo del mangime secondo le modalità esposte al punto 6.5. Se la seconda prova da esito conforme, l'azienda può procedere con il conferimento dei suini alla macellazione per le Dop Salumi di Calabria; se il risultato della seconda prova, effettuata durante la verifica supplementare, dovesse essere di nuovo non conforme l'azienda deve escludere i suini dalla macellazione per le DOP Salumi di Calabria. A questo punto, Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli sull'alimentazione dei suini effettuati presso l'allevamento all'Icqr. Per poter riprendere con il conferimento dei suini al macello deve essere ripetuto il campionamento come previsto al paragrafo 6.5 ed attendere la comunicazione dell'esito positivo delle prove

6.10 Autocontrollo

Tutti gli operatori devono accertarsi in autocontrollo, per la propria fase di processo che siano rispettati i requisiti fissati dal disciplinare di produzione e le disposizioni del presente dispositivo di controllo. I controlli sul prodotto finito devono essere svolti limitatamente alle caratteristiche fisiche (forma, diametro e lunghezza) e sensoriali (aspetto, colore e sapore) su tutti i lotti, attenendosi per la determinazione della dimensione del campione, alle tabelle di cui al paragrafo 6.8. I controlli sulla composizione del mangime dovranno essere svolti su tutti gli acquisti effettuati. Il positivo esito di tali controlli deve essere opportunamente registrato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 6.12).

6.11 Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come “Salsiccia di Calabria” DOP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione “Salsiccia di Calabria” DOP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

6.12 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Salsiccia di Calabria” DOP rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla DOP “Salsiccia di Calabria”;
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come DOP “Salsiccia di Calabria”;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

6.13 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle non conformità. E' loro cura stabilire se possano essere classificate come:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

- ✓ **non conformità grave:** Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Salsiccia di Calabria” DOP;
- ✓ **non conformità lieve:** Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Salsiccia di Calabria” DOP.

Lo schema dei controlli, quale documento del Piano dei controlli, contiene la descrizione delle non conformità, la classificazione delle stesse in lievi o gravi nonché il relativo trattamento

L'accertamento da parte dell'Odc di una non conformità consiste nella rilevazione, a seguito di controllo ispettivo o valutazione documentale d'ufficio, del mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e/o dal Pdc. In caso di visita ispettiva, l'Odc rilascia all'operatore il rapporto di non conformità che deve contenere la descrizione della non conformità e il lotto/partita di prodotto non conforme. La non conformità è formalizzata mediante delibera del Comitato tecnico e notificata all'operatore entro 5 giorni dalla delibera dell'Odc e comunque non oltre 30 giorni dalla rilevazione iniziale. La notifica avviene con l'emissione del provvedimento di non conformità che deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, l'unità di produzione e il lotto/la partita di prodotto non conforme, il trattamento, e i tempi di attuazione dell'azione correttiva. L'operatore è tenuto a comunicare all'Odc l'avvenuta azione correttiva e a conservarne la documentazione.

Le non conformità deliberate devono essere comunicate entro e non oltre 7 giorni dalla data della delibera agli altri Odc interessati

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione “Salsiccia di Calabria” DOP. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come “Salsiccia di Calabria” DOP);

Allo stesso modo per gli allevamenti, le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del mangime non conforme che non può essere destinato all'alimentazione dei suini DOP, procedendo eventualmente alla esclusione dei suini dalla DOP alimentati con il mangime non conforme, e dei suini non conformi che non possono essere destinati alle produzioni delle DOP.

In caso di non conformità grave l'operatore è tenuto all'esclusione del prodotto entro due giorni dalla notifica del provvedimento, dandone evidenza all'Odc

Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di “Salsiccia di Calabria” DOP.

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'ICQRF

- **Analisi di revisione:** In caso di esito non conforme delle prove analitiche l'operatore può richiedere la revisione delle analisi con la ripetizione delle prove sui parametri non conformi entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento dell'attestazione di non conformità. Le analisi di revisione sono affidate dall'Odc ad un laboratorio diverso da quello che ha effettuato le prime analisi. L'attività di revisione deve essere effettuata da un laboratorio accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. La mancata presentazione della richiesta di revisione entro i termini suindicati comporta che il campione analizzato, sia definitivamente dichiarato non conforme e di conseguenza l'intero lotto/partita di prodotto ad esso riferito. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del campione analizzato. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente
- **Ulteriori misure adottate dall'Organismo di controllo**

A seguito delle non conformità deliberate dall'Odc, in base a quanto specificato nello schema dei controlli, le misure adottabili sono le seguenti:

- **Misura di controllo rinforzato (MCR):** attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto disciplinato, costituita da almeno un controllo ispettivo supplementare. Il trattamento è comunicato all'operatore con l'indicazione della frequenza del controllo e

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia di Calabria Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

l'indicazione dell'onere a carico dell'operatore già previsto nel tariffario. Tale misura si applica , nei casi previsti dallo schema dei controlli, anche in caso di ripetizione della medesima NC nell'arco di un anno

- Richiesta documentazione: provvedimento con il quale l'Odc richiede all'operatore riconosciuto di inviare un determinato documento utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento
- Regolarizzazione documentazione: provvedimento con il quale l'Odc richiede all'operatore riconosciuto di annullare un precedente documento ed emetterne uno con le correzioni indicate dall'Odc stesso

7. Reclami e Ricorsi

Avverso l'operato di Agroqualità gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti da Agroqualità entro trenta giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione di sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi da Agroqualità, entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale le suddette spese sono proporzionalmente ridotte

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Salumi Domanda di adesione al sistema di controllo “Salsiccia, Salsiccia, Pancetta, Capocollo” - Allevatori MDC4 Salumi Domanda di adesione al sistema di controllo “Salsiccia, Salsiccia, Pancetta, Capocollo” - Macelli, Laboratori di Sezionamento, Salumifici, Porzionatori/confezionatori	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la Salsiccia di Calabria DOP	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera il primo anno di adesione
Dati allevamento	É allegato al modello MDC3. Contiene i dati dell'allevamento e degli animali: tipologia allevamento, razze, tipi genetici, n. verri, n. scrofe, n. posti ingrasso, alimentazione, ev. fecondazione artificiale	Deve essere inviato dall'allevatore ad Agroqualità.
MDC7 Salumi “Richiesta verifica lotti Salumi di Calabria DOP”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di lotti di prodotto per le prove di conformità al disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Salumificio ad inizio attività del primo anno di adesione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

Di seguito sono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell’autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In questo caso prima dell’inizio delle attività di controllo l’Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L’operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	8.1 DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile " registro suini punzonati per la dop"	E' il modulo proposto da Agroqualità in sui si registrano le date dei parti, gli identificativi dei riproduttori, codice fiala in caso di inseminazione eterospermica, il numero dei suini nati, dei suini punzonati per la DOP, dei suini ev. esclusi	Deve essere tenuto dall'allevatore e trasmesso ad Agroqualità entro il settimo giorno successivo al mese di riferimento, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva.
Facsimile “ dichiarazione di trasferimento suini all’ingrasso”	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione di trasferimento suini all’ingrasso presso altro operatore. Contiene il n. dei suini, la lettera del mese di nascita, l'allevamento di nascita, l'allevamento di provenienza, il riferimento del ddt di consegna	Deve essere emesso dall'allevatore e consegnato in copia all'allevatore destinatario. Deve essere riepilogato nella rendicontazione trimestrale e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva.
Facsimile " dichiarazione di conformità suini”	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione di conformità dei suini conferiti al macello. Contiene il n. dei suini, la lettera del mese di nascita, l'allevamento di nascita, l'allevamento di provenienza, il peso del lotto, il macello di destinazione, il riferimento del ddt di consegna ecc.	Deve essere emesso dall'allevatore e consegnato in copia al macello destinatario. Deve essere riepilogato nella rendicontazione trimestrale e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva.
Facsimile “ dichiarazione di macellazione”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei suini macellati. Contiene i dati dell'allevamento di provenienza e di nascita, il n. dei suini macellati, il n. delle mezzene ottenute, il n. dei suini e delle mezzene esclusi, il riferimento alla dichiarazione di conformità suini in entrata	Deve essere emesso dal macello. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva
Facsimile “ dichiarazione di trasferimento mezzene”	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione di trasferimento mezzene al sezionatore nel caso in cui il sezionatore non coincida con il macello. Contiene il n. delle mezzene, il peso, il riferimento alla dichiarazione di macellazione, il sezionatore destinatario, il riferimento del ddt di consegna	Deve essere emesso dal macello e consegnato in copia al sezionatore nel caso in cui quest'ultimo non coincida con il macello stesso. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica ispettiva.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

Facsimile “dichiarazione di sezionamento mezzene”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione delle mezzene sezionate, delle parti anatomiche ottenute e le esclusioni. Contiene i dati del macello di provenienza, il n. e peso delle mezzene ricevute, il n. ed il peso delle mezzene sezionate ed escluse, il n. ed il peso delle parti anatomiche ottenute, ed escluse	Deve essere emesso dal macello e/o lab. di sezionamento. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva
Facsimile “dichiarazione di trasferimento parti anatomiche”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione delle parti anatomiche trasferite al salumificio. Contiene i dati del macello di provenienza, n. e peso delle parti anatomiche trasferite, i dati del salumificio destinatario	Deve essere emesso dal macello e/o lab. di sezionamento, e consegnato in copia al destinatario. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica
Facsimile “Dichiarazione di conformità della Salsiccia”	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei dati relativi alla produzione di un lotto di Salsiccia. Contiene l’identificazione del lotto, la provenienza e i quantitativi delle parti anatomiche impiegate, la data di inizio stagionatura, il peso ed il n. pezzi ad inizio stagionatura, il peso ed il n. pezzi a fine stagionatura, prove in autocontrollo, la data di fine stagionatura, ev. esclusioni di prodotto.	Deve essere emesso dal salumificio, riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica
Facsimile “Dichiarazione di porzionamento/confezionamento/etichettatura	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione dei dati relativi al porzionamento/confezionamento/etichettatura del prodotto finito. Contiene l’identificazione del lotto, il peso, i pezzi, il nome del salumificio di provenienza ev., il peso e i pezzi che si etichettano, il tipo di porzionamento, la serie numerica utilizzata, ev. prodotto escluso	Deve essere emesso dal salumificio o dal porzionatore/confezionatore puro, e riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica
Facsimile “dichiarazione di trasferimento prodotto finito”	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e la dichiarazione del prodotto non etichettato trasferito ad altri operatori della filiera	Deve essere emesso dal salumificio e consegnato al destinatario con allegata la dichiarazione di conformità del prodotto. Deve essere riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva
Facsimile “modello rendicontazione allevatori”	E’ il modulo proposto da Agroqualità che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere trasmesso trimestralmente ad Agroqualità e compilato nelle parti di interesse a seconda se allevamento di sola riproduzione e/o ingrasso e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva dagli operatori

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Salsiccia di Calabria”	DC Salsiccia Rev.02 del 28/02/2023
--------------------	---	--

Facsimile “modello rendicontazione macelli e Lab. di sezionamento”	E’ il modulo proposto da Agroqualità che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche. E’ composto da tre tabelle. Il macello che non svolge l’attività di sezionamento compila solo la tab. 1. L’operatore che svolge solo l’attività di sezionamento compila la tab2 e la tab3	Deve essere trasmesso mensilmente ad Agroqualità e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva dagli operatori
Facsimile “modello rendicontazione Salumifici/porzionatori/confezionatori”	E’ il modulo proposto da Agroqualità che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche. E’ composto da 4 tabelle. Il confezionatore puro è tenuto a compilare solo la tab2, la tab3 e la tab4.	Deve essere trasmesso mensilmente ad Agroqualità e messo a disposizione dell’ispettore nel corso della verifica ispettiva dagli operatori