
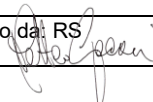

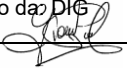


	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DFG 	Data: 04/10/2022	Pagina 1 di 51


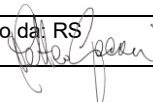

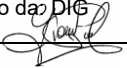
Piano dei controlli della Denominazione

"Crudo di Cuneo" DOP


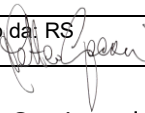
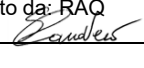
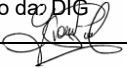
	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 2 di 51

Sommario

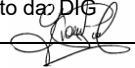
1. Premessa	5
2. Scopo e campo di applicazione	5
3. Documenti di riferimento	5
4. Definizioni e abbreviazioni	8
4.1 Definizioni	8
5. Accesso al sistema di controllo e certificazione	11
5.1 Modalità di accesso	11
5.2 Accesso al sistema dei controlli Allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento	11
5.3 Accesso al sistema dei controlli Trasformatori, Stagionatori, Laboratori di Disossatura e Laboratori di Affettamento	11
5.4 Procedura di riconoscimento	12
5.4.1 Valutazione documentale della richiesta di accesso al sistema dei controlli	12
5.4.2 Verifica di riconoscimento	12
5.4.3 Riconoscimento	13
5.4.4 Riconoscimento degli Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento	13
5.4.5 Riconoscimento Trasformatori, Stagionatori, Laboratori di Disossatura e Laboratori di Affettamento	14
5.4.6 Validità del riconoscimento	15
5.5 Sospensione volontaria dell'operatore	15
5.6 Variazione delle situazioni di riconoscimento	15
5.6.1 Subentro al Riconoscimento	16
5.7 Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	16
6. Registrazioni, obblighi e autocontrollo degli operatori	17
6.1 Obblighi generali degli operatori	17
6.2 Obblighi specifici degli operatori	18
6.2.1 Allevamenti	18
6.2.2 Allevamenti a produzione promiscua	22
6.2.3 Macelli	23
6.2.4 Laboratori di Sezionamento	26
6.2.5 Trasformatore	27
6.2.6 Stagionatori	29
6.2.7 Marchiatura a fuoco	29
6.2.8 Laboratori di Disossatura	30

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 3 di 51

6.2.9	Gestione prosciutti scartati/inidonei.....	30
6.2.10	Laboratori di Affettamento	30
7.	Sorveglianza e adempimenti documentali da parte di INOQ.....	32
7.1	Sorveglianza allevamenti – requisiti verificati presso scrofaie (avviamento), allevamenti intermedi (magronaggio) e allevamenti di provenienza (ingrasso)	34
7.1.1	Controlli sulla movimentazione dei suini e l'apposizione del tatuaggio di origine	34
7.1.2	Controlli alimentazione	35
7.1.3	Gestione allevamenti con attività promiscua.....	35
7.2	Sorveglianza Scrofaie	35
7.2.1	Controlli sulla genetica:	36
7.2.2	Controlli sull'apposizione del tatuaggio di origine	36
7.2.3	Controlli sulle AT.....	37
7.3	Sorveglianza Allevamenti di Magronaggio e Allevamenti di Ingrasso	37
7.3.1	Controlli AT (allevamenti di magronaggio e ingrasso).....	38
7.3.2	Controlli sulle AM in uscita (allevamenti di ingrasso)	38
7.4	Sorveglianza analitica Allevamenti	38
7.5	Sorveglianza Macelli	39
7.5.1	Controlli sulle AM in entrata e i corrispondenti requisiti attestati	39
7.5.2	Controlli sull'attività di macellazione	41
7.5.3	Controlli sulla conformità delle carcasse.....	41
7.5.4	Sorveglianza analitica Macelli	41
7.6	Sorveglianza Laboratori di Sezionamento	41
7.7	Controlli dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce	42
7.8	Sorveglianza Trasformatori.....	43
7.8.1	Controllo del metodo di ottenimento	43
7.9	Sorveglianza Stagionatori	43
7.9.1	Sezionamento in tranci.....	43
7.10	Sorveglianza sul prodotto finito presso i Trasformatori e gli Stagionatori.....	44
7.10.1	Controlli partita e marchiatura a fuoco.....	45
7.11	Sorveglianza Laboratori di Disossatura	48
7.11.1	Controlli sui Laboratori di Disossatura	48
7.12	Sorveglianza Laboratori di Affettamento	48
8.	ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA.....	49
9.	Sicurezza	49

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 4 di 51

10.	Gestione delle non conformità.....	49
10.1	Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	49
10.2	Gestione delle non conformità da parte di INOQ.....	49
11.	Reclami e Ricorsi.....	50
11.1	Reclami	50
11.2	Ricorsi	50
12.	Attività di affiancamento degli ispettori INOQ da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti	50
13.	Riservatezza.....	51
14.	Elenco degli allegati	51

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 5 di 51

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

INOQ Soc. Coop. (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione di origine protetta Crudo di Cuneo ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento – PC38 - come guida per lo svolgimento delle attività in autocontrollo e dei controlli di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione europea, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della DOP Crudo di Cuneo.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico degli operatori interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da INOQ al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo degli operatori della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da INOQ.

Pertanto gli operatori della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da INOQ.

Gli operatori riconosciuti devono assoggettarsi all'attività di controllo svolta da INOQ e operare in conformità al Disciplinare di Produzione e al Piano dei Controlli approvato dal Mipaaf.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli, PC38, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Denominazione di Origine Protetta "Crudo di Cuneo" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli operatori della filiera che intendono avvalersi di tale denominazione.


Tali operatori sono costituiti dagli allevamenti, dai macelli, dai laboratori di sezionamento, dai trasformatori, dagli stagionatori, dai laboratori di disossatura e dai laboratori di affettamento.

INOQ si avvale di sistemi informatici interoperabili con gli altri OdC operanti nella filiera delle carni trasformate che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.


3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

INOQ intende utilizzare il Sistema Informatico RIFT quale sistema di interoperabilità con gli altri OdC.

- Regolamento (CEE) n. 3220/1984 del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- Regolamento (UE) n. 1239/2009 della Commissione del 15 dicembre 2009 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Crudo di Cuneo (DOP)];
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 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;

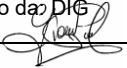
	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 6 di 51

- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione 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;
- Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, 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, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) Testo rilevante ai fini del SEE
- 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 (UE) 1308/2013 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 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 supplementari;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 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 n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015);
- Regolamento (UE) 1012/2016 dell'8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale;
- Legge 15 gennaio 1991, n. 30 "Disciplina della riproduzione animale";
- D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992: Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni;
- Legge 24 aprile 1998, n. 128 disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53;
- Legge 21 dicembre 1999, n. 526 recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 7 di 51

14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

- D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004: Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- D. Lgs. 19 novembre 2004, n. 297: "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari";
- D. Lgs. del 8 febbraio 2006, n. 114: attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006, "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare";
- Legge 27 dicembre 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 per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- Disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta "Crudo di Cuneo" scaricabile dal sito internet www.politicheagricole.it
- D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Nota MIPAAF del 29 novembre 2007 (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche;
- D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010: Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini;
- Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012 (prot. 0002039): traduzione dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf";
- Nota MIPAAF (DG PQA III) del 7 giugno 2013 (prot. 0017120): autorizzazioni etichette prodotti DOP/IGP;
- Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013 (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a "Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari";
- Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017 (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo;
- D. Lgs. n. 52 del 11 maggio 2018 "Disciplina della riproduzione animale";
- UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura";
- D.M. n. 12390 del 05/12/2019 - Requisiti di conformità del tipo genetico impiegato per la riproduzione dei suini utilizzati nel circuito delle DOP;
- **DECRETO 10 giugno 2021: Modifica del decreto 5 dicembre 2019, concernente le modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP.**

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 8 di 51

- **DECRETO 30 novembre 2021: Modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP.**
- Linea guida "Piano Dei Controlli Della Filiera Suinicola A Ig Allevamenti – Macelli – Sezionatori" comunicata con nota prot. **75809 del 17.2.22;**
- DM 6 agosto 2020 pubblicato nella GU 230 del 16.9.20 relativo all'indicazione obbligatoria in etichetta del luogo di provenienza delle carni trasformate.

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Le definizioni sotto riportate relative agli operatori (Allevamento, Macello, Laboratorio di Sezionamento, Trasformatore, Stagionatore, Laboratorio di Disossatura e Laboratorio di Affettamento) non devono intendersi come inquadramento di una figura giuridicamente riconosciuta, ma hanno la funzione di individuare l'attività svolta dagli operatori riportata nello schema dei controlli.

4.1 Definizioni

Allevamento: operatore riconosciuto che conduce una o più fasi di crescita dei suini e che svolge le proprie attività secondo quanto previsto dal disciplinare;

Allevamento di Avviamento (o Scrofaia): Scrofaia/Allevamento che svolge l'attività di riproduzione e/o accrescimento dei suini fino a 30 Kg peso vivo;

Allevamento di Magronaggio (o Intermedio): Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini da 30 a 80 Kg peso vivo;

Allevamento di Ingrassio (o di Provenienza): Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione da 80 Kg al peso finale;

Attestato di Trasferimento (AT): dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta e quantifica che i suini che trasferisce ad altro Allevamento sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Attestato per la Macellazione (AM): dichiarazione con la quale l'Allevamento di Ingrassio attesta e quantifica che i suini che invia alla macellazione sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Certificato di Conformità: dichiarazione con la quale INOQ attesta che la produzione del "Crudo di Cuneo" è conforme a quanto prescritto dal relativo Disciplinare e Piano di Controllo approvati dalle Autorità competenti;

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte degli operatori della filiera produttiva del Crudo di Cuneo, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali, Regione Piemonte;

BDN: Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica. Prevede la tracciabilità e la rintracciabilità dei suini;

BDV: Banca Dati di Vigilanza;

CEC: Comitato Esecutivo di Certificazione;

Consorzio di Tutela incaricato: "Consorzio del Crudo di Cuneo" incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14;

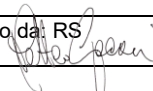
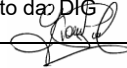
Controllo: ogni tipologia di verifica (ispettiva, documentale e analitica).

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 può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso gli operatori inseriti nel sistema di controllo della IG.

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

Controllo genetico: Analisi del DNA su campioni di materiale biologico raccolto dagli animali vivi o morti

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 9 di 51

Controllo ordinario: controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di operatori. Il campione è determinato dalle percentuali previste dal PdC.

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 trasporto: documento, cartaceo o informatico, 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

DO Documento di Omologazione con il quale il Trasformatore attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali appone il marchio di omologazione.

DIP: Documento del Trasformatore, registrato nel sistema informatico, con il quale il Trasformatore autocertifica l'idoneità delle cosce all'apposizione del contrassegno (marchio a fuoco) da parte di INOQ.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione "Crudo di Cuneo" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto;

DM: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della DOP;

DOP: Denominazione di Origine Protetta;

DS: dichiarazione specifica con la quale il Macello e/o il Laboratorio di Sezionamento (ivi compreso anche il macello che ricopre anche il ruolo di sezionatore) attesta, all'atto del trasferimento, che le carcasse/cosce fresche sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare. Il documento è informatizzato nell'ottica di agevolare i soggetti: sia l'intestatario che il destinatario del prodotto variano automaticamente in funzione del ruolo per cui è riconosciuto il soggetto trasferitore;

Esptertizzazione: attività di accertamento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto finito (prosciutto) effettuata da personale tecnico INOQ attraverso valutazione visiva e olfattiva (puntatura) finalizzata alla apposizione del contrassegno di conformità;

Laboratorio di Affettamento: operatore riconosciuto che svolge attività di affettamento di prosciutti marchiati DOP, il Laboratorio di Affettamento può svolgere anche attività di disossatura presso il medesimo sito;

Laboratorio di Disossatura: operatore riconosciuto che svolge attività di disossatura di prosciutti marchiati DOP finalizzata alle successive operazioni di affettamento;

Laboratorio di Sezionamento: operatore riconosciuto che svolge attività di sezionamento delle mezzene suine per l'ottenimento di parti anatomiche;


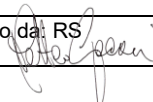
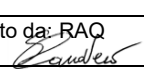
Lettera-Mese: lettera che identifica il mese di nascita del suino;

LGI: Libro Genealogico Italiano;

Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotte e realizzate, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)". "Il lotto è determinato dal produttore, dallo Stagionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". Nel piano dei controlli, nel rispetto della definizione generale, il lotto viene declinato in modo differente in base alle fasi di processo specifiche:

- Lotto di macellazione: numero complessivo di suini macellati in una giornata e facente riferimento ad una DM;
- Lotto di cosce fresche: insieme di cosce fresche fornite da un Macello / Laboratorio di Sezionamento ad un Trasformatore con un unico DS;
- Lotto di lavorazione di cosce: insieme di cosce, sia fresche che stagionate, in lavorazione presso il Trasformatore/Prosciuttificio nello stesso momento;
- Lotto mensile di prosciutti: insieme di prosciutti prodotti da un Trasformatore nell'arco temporale di un mese;

Macello: operatore riconosciuto che svolge attività di abbattimento macellazione dei suini e produzione di mezzene carcasse suine in conformità alle prescrizioni del Disciplinare;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 10 di 51

Marchio di conformità/contrassegno di conformità: contrassegno a fuoco apposto al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano, una volta effettuati gli opportuni controlli, tutti i requisiti merceologici e qualitativi richiesti dal disciplinare;

Marchio di omologazione: elemento identificativo (datario) apposto a fuoco sulla coscia al momento dell'entrata in Trasformatore e valido per tutta la fase di lavorazione della coscia;

Mattonella: risultato di disossatura di un Crudo di Cuneo DOP destinato ad affettatura o alla vendita intero;

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

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto. Possono essere classificate in gravi o lievi;

Non conformità gravi: mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che pregiudica la certificabilità del prodotto;

Non conformità lievi: mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che non pregiudica la certificabilità del prodotto finito;

Numero di identificazione del produttore/Codice identificativo: il codice univoco che identifica l'operatore presso il quale è avvenuta la marchiatura con il contrassegno a fuoco;

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

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

Partita: un insieme di unità di prodotto che rappresenta un sottoinsieme del lotto;

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;

Richiedente: operatore che richiede a INOQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata;

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

Rintracciabilità: processo che attraverso la tracciabilità aziendale permette di ricostruire il processo di produzione di un prodotto;

Portale INOQ dati produttivi: sistema informatico di proprietà di INOQ che raccoglie i dati produttivi inseriti dai Trasformatori e dai Laboratori di Affettamento/Riduzione in tranci secondo specifici privilegi di accesso;

Suini timbrati: suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata;


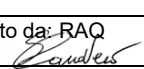
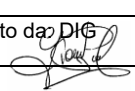
Trasformatore (Prosciuttificio): operatore riconosciuto che svolge attività di trasformazione delle cosce fresche di suino a Crudo di Cuneo DOP nelle fasi di salagione, riposo, toelettatura, lavaggio, asciugamento, stagionatura e sugnatura ed eventualmente procede alle operazioni di disosso e riduzione in tranci;

Sistema Informatico (RIFT): sistema informatico, (di proprietà di terzi con i quali viene stipulato apposito accordo contrattuale per l'accesso e la consultazione) che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento ai fini della identificazione e tracciabilità della materia prima;

Soccidario: parte nel contratto di soccida, che presta la propria opera occupandosi dell'attività di allevamento;

Stagionatore: operatore riconosciuto che svolge esclusivamente attività di stagionatura e sugnatura, prendendosi carico dei prosciutti dopo la fase di asciugatura ed eventualmente procede alle operazioni di disosso e riduzione in tranci; l'operatore può anche fornire il servizio di stagionatura per conto dei Trasformatori che mantengono la proprietà dei prosciutti in stagionatura;

Timbro indelebile dell'allevamento/Tatuaggio di origine: tatuaggio apposto sulle cosce posteriori dei suini che prevede la sigla della provincia e il codice numerico di identificazione codice alfanumerico di

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 11 di 51

identificazione dell'allevamento ovvero della Scrofaia e della lettera alfabetica variabile che indica il mese di nascita dell'animale;

Tracciabilità: processo volto a tenere traccia di tutti gli elementi in ingresso che vanno a creare, modificare o trasformare un prodotto, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione;

Verro ruffiano: suino di sesso maschile che ha raggiunto la pubertà utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore ma non utilizzato per la riproduzione (c.d. "copertura").

VIS: singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell'Operatore; qualora possibile queste potranno essere svolte nell'ambito della stessa visita.

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Gli operatori interessati nella filiera della DOP Crudo di Cuneo sono gli Allevatori, i Macelli, i Laboratori di Sezionamento, i Trasformatori, gli Stagionatori, i Laboratori di Disossatura e i Laboratori di Affettamento.

Gli Allevatori, i Macelli, i Laboratori di Sezionamento, i Trasformatori e gli Stagionatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione della DOP Crudo di Cuneo devono essere ubicati nel territorio delimitato dal Disciplinare; non vi è obbligo di ubicazione nel territorio di origine, invece, per i laboratori di disosso e affettamento. Tutti gli operatori devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

L'operatore può presentare con un'unica istanza di riconoscimento richiesta di adesione ad una pluralità di IG qualora in possesso dei requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione. L'OdC che riceve l'istanza, avvalendosi dell'interoperabilità dei sistemi informativi, inoltra la predetta richiesta a tutti gli altri OdC autorizzati per le IG indicate dall'operatore.

I rispettivi OdC, dopo aver valutato la richiesta, comunicano ai soggetti interessati l'accoglimento o il rigetto dell'istanza.

5.1 Modalità di accesso

La domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione deve essere redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente. Essa deve essere trasmessa via email all'indirizzo inoq@inoq.it (o via fax allo 0172/911320) direttamente dal soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione a INOQ della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione gli operatori notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Disciplinare di Produzione, del Piano dei Controlli e del Tariffario della DOP ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP Crudo di Cuneo.

5.2 Accesso al sistema dei controlli Allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento


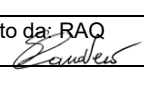
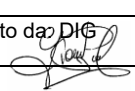
Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Crudo di Cuneo, ogni operatore interessato, deve produrre a INOQ specifica richiesta di adesione:

- Allegato n. 1 per l'Allevamento, per la Scrofaia integrato dalla richiesta dei punzoni (Allegato n. 2). N.B. al fine di non aggiungere ulteriori oneri a carico degli allevamenti è possibile utilizzare i medesimi punzoni utilizzate per altre DOP, pertanto l'ALL.2 deve essere inviato solo nel caso in cui l'allevatore non sia già in possesso di punzoni conformi al disciplinare del Crudo Cuneo DOP;
- Allegato n. 3 per il Macello ed il Laboratorio di Sezionamento.

L'allevamento, se soccidario, indica, in sede di richiesta di riconoscimento per conto di quale Allevamento esercita la propria attività di soccida.

5.3 Accesso al sistema dei controlli Trasformatori, Stagionatori, Laboratori di Disossatura e Laboratori di Affettamento

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Crudo di Cuneo, ogni operatore interessato, non già riconosciuto, deve produrre a INOQ specifica richiesta di adesione (Allegato 4). La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 12 di 51

5.4 Procedura di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a INOQ, da parte del richiedente, della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

5.4.1 Valutazione documentale della richiesta di accesso al sistema dei controlli

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, INOQ verifica entro dieci giorni lavorativi che:

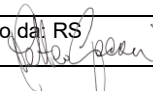

- ✓ l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come definito dal Disciplinare;
- ✓ sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica,
- ✓ sia compilata in ogni sua parte e che sia completa di tutti gli allegati richiesti.

Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà richiesta una integrazione.

5.4.2 Verifica di riconoscimento

INOQ, conclusa positivamente la verifica documentale, entro trenta giorni lavorativi effettua la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e, quindi:

- **per gli Allevamenti:**
 - che siano presenti strutture, attrezzature, ricoveri e pavimenti idonei a garantire il rispetto del benessere animale. Il possesso di tali requisiti viene inizialmente dichiarato dall'allevatore con la richiesta di riconoscimento;
 - siano presenti nelle "scrofaie" i riproduttori suini e/o il materiale genetico dichiarato nella richiesta di inserimento ed appartenente alle razze così come definite dal Disciplinare o **indicati nella "Lista degli altri tipi genetici" pubblicata in apposita sezione del sito internet del MiPAAF** in quanto provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante;
 - se operativi in modo promiscuo e, quindi, detengano dosi di seme e/o riproduttori suini di razza o di tipo genetico con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante, presentino adeguate strutture e attrezzature idonee ad assicurare la separazione fisica dei suini destinati alla DOP da quelli viceversa non destinati a tal fine e, sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini nati, svezzati e allevati non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP con quelli invece destinati ai fini della DOP;
- **per i Macelli e i Laboratori di Sezionamento:**
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per la macellazione dei suini, e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso con le singole partite di carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un Laboratorio di Sezionamento e/o con le partite di cosce in uscita destinate al distretto della DOP.
- **per i Trasformatori:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature e finestrature idonee a garantire i requisiti prescritti;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 13 di 51

- l'adeguatezza e l'applicazione di un sistema di identificazione delle cosce fresche omologate (salate) e stagionate (marchiate), tale da assicurare la loro tracciabilità e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;
 - l'esistenza di altri locali indipendenti utilizzati per la stagionatura dei prosciutti.
- **per gli Stagionatori:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature e finestrature idonee a garantire i requisiti disciplinati;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'esistenza di altri locali indipendenti utilizzati per la stagionatura dei prosciutti;
 - l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- **per i Laboratori di Disossatura:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature idonee a garantire i requisiti disciplinati;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- **per i Laboratori di Affettamento:**
 - la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di affettamento;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura di autorizzazione viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non adempia alle richieste di adeguamento entro trenta giorni lavorativi, INOQ chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione riportante un'ideale motivazione.

5.4.3 Riconoscimento

Per tutti gli operatori richiedenti il riconoscimento, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di INOQ.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il Comitato Esecutivo di Certificazione (CEC) acquisita la relativa documentazione, delibera entro quindici giorni lavorativi sul riconoscimento oppure sul mancato riconoscimento per mancanza dei requisiti.

INOQ, entro dieci (10) giorni lavorativi dalla delibera del CEC, notifica al Richiedente l'esito della decisione:

- in caso di valutazione positiva emette il "Certificato di Conformità", comprensivo del codice di identificazione, ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico degli Operatori riconosciuti. Il provvedimento è notificato all'Operatore, e, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto compresa la notifica dei documenti del PDC (sistema tariffario, schema e ogni altro documento utile);
- viceversa, in caso di valutazione negativa il provvedimento di non inserimento è notificato al Richiedente con idonea motivazione, e per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto.

5.4.4 Riconoscimento degli Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento

Come già riportato al paragrafo precedente, il "Certificato di Conformità" comprende il codice di identificazione dell'Operatore. Qualora disponga già di un codice di identificazione rilasciato da un altro OdC in quanto già iscritto ad altri circuiti di controllo, il richiedente indicherà tale identificativo sulla

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 14 di 51

domanda di adesione ed INOQ, al fine di permettere l'identificazione univoca del soggetto all'interno del RIFT, assegnerà tale identificativo anche all'interno del circuito del Crudo Cuneo;

- Agli Allevamenti di Avviamento e di Magronaggio sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato di Trasferimento (di seguito solo AT) "informatizzato" secondo le istruzioni in Allegato n. 5 (a meno che non abbiano già ricevuto tali credenziali in quanto iscritti ad altri circuiti tutelati che presuppongono l'accesso al RIFT).
- Alle sole Scrofaie sono inviati anche i punzoni (eccetto il caso di cui al §5.2); le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da INOQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante.
- Qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire punzoni usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione.
- Agli Allevamenti di Ingrassio sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato per la Macellazione (di seguito AM) "informatizzato" secondo le istruzioni in Allegato n.6. a meno che non abbiano già ricevuto tali credenziali in quanto iscritti ad altri circuiti tutelati che presuppongono l'accesso al RIFT.
- Qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL).
Per il solo Allevamento, il codice di identificazione è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'insediamento e da una numerazione progressiva, anche alfanumerica. Il codice sarà diverso per ogni singolo insediamento produttivo, anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (partite I.V.A.);
- ai Macelli sono inviate le credenziali di accesso al sistema informatico per la registrazione della giornata di macellazione DM (Allegato n. 7) a meno che non abbiano già ricevuto tali credenziali in quanto iscritti ad altri circuiti tutelati che presuppongono l'accesso al RIFT.
Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dall'ASL);
- ai Laboratori di Sezionamento sono inviate le credenziali di accesso al sistema informatico per la registrazione della Dichiarazione Specifica DS (Allegato n. 8) a meno che non abbiano già ricevuto tali credenziali in quanto iscritti ad altri circuiti tutelati che presuppongono l'accesso al RIFT.

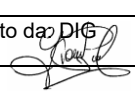
INOQ tiene registrazioni dalle quali risulta il carico/consegna di eventuali dotazioni assegnate al singolo operatore e un elenco anagrafico di tutti gli operatori riconosciuti e cura l'aggiornamento del fascicolo di ciascuno di essi, comprensivo dei provvedimenti per il trattamento delle non conformità e il loro inserimento nella BDV.

5.4.5 Riconoscimento Trasformatori, Stagionatori, Laboratori di Disossatura e Laboratori di Affettamento

In caso di valutazione positiva INOQ emette il provvedimento di riconoscimento, comprensivo del codice di identificazione, ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico degli Operatori riconosciuti.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- ai Trasformatori/Stagionatori sono inviate le credenziali di accesso al portale dati produttivi INOQ per la registrazione dei dati produttivi.
- ai Laboratori di riduzione in tranci e/o Affettamento sono inviate le credenziali di accesso al portale dati produttivi di INOQ per le registrazioni di competenza.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 15 di 51

Ad ogni operatore viene attribuito un unico codice con il dettaglio delle singole attività per le quali l'operatore è autorizzato (es. un operatore riconosciuto per le attività di Trasformatore, Stagionatore, Laboratorio di Disossatura e Laboratorio di Affettamento avrà un unico codice cui corrisponderà un certificato di autorizzazione per le 4 attività).

5.4.6 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della DOP Crudo di Cuneo è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a INOQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della denominazione.

Nei casi di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, INOQ opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

Gli Operatori si impegnano a collaborare con INOQ facilitando l'attività di controllo, svolta con o senza preavviso (verifiche ordinarie) o con preavviso (verifiche supplementari) dai suoi incaricati per la verifica del corretto espletamento degli adempimenti di loro competenza, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni richieste (es: DDT, reclami, eccetera).

5.5 Sospensione volontaria dell'operatore

L'Operatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del Piano dei Controlli -PC38- deve dare comunicazione scritta a INOQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica: inoq@inoq.it; INOQ ne prende atto ed emette un corrispondente provvedimento di sospensione della propria attività di controllo presso l'Operatore medesimo che non comporta alcuna variazione anagrafica.

L'operatore sospeso deve restituire a INOQ (se da questo rilasciate) tutte le dotazioni date in concessione al medesimo (AT, AM, Punzoni, timbri...)

L'Operatore "sospeso" non è tenuto a comunicare, durante il periodo di sospensione, le eventuali modifiche intervenute delle condizioni iniziali di riconoscimento.

All'operatore sospeso è vietato immettere in commercio prodotto destinato alla DOP Crudo di Cuneo.

L'eventuale ripresa dell'attività da parte di un Operatore "sospeso" deve essere sempre comunicata, anticipatamente e per iscritto a INOQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica: inoq@inoq.it, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso, INOQ entro dieci giorni lavorativi effettua sempre una verifica ispettiva supplementare.


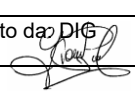
5.6 Variazione delle situazioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione "Crudo di Cuneo" e qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni (es. le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, variazioni della soccida, ecc.) fossero oggetto di variazioni, gli operatori interessati sono tenuti a far pervenire a INOQ, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 10 giorni dal loro accadimento, notifica via email all'indirizzo inoq@inoq.it delle variazioni intervenute.

INOQ, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione entro 24 ore a INOQ mediante email all'indirizzo inoq@inoq.it e sospendere immediatamente le attività ai fini della DOP.

In riferimento agli allevamenti, qualora il Macello dovesse venire a conoscenza di variazioni/cessazioni intervenute, è tenuto a darne tempestiva comunicazione a INOQ tramite mail/fax. In ogni caso la notifica

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 16 di 51

della variazione all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

5.6.1 Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. Il CEC, in questo caso, emetterà un nuovo attestato di idoneità con la modifica comunicata (es. nuova ragione sociale) ed aggiornerà il relativo elenco degli operatori iscritti al circuito. Il CEC ha la possibilità di deliberare per una verifica ispettiva ordinaria, che non viene conteggiata nell'ambito del programma annuale di verifica, in caso valuti non esaustive le evidenze fornite in merito alla mera variazione del soggetto giuridico garantendo il passaggio di informazioni, competenze e criteri di gestione operativa e documentale dell'azienda.

In tutti gli altri casi si applica quanto previsto al §5.6.

5.7 Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un operatore riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP Crudo di Cuneo o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a INOQ, all'indirizzo email inoq@inoq.it, notifica della volontà di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione dell'operatore interessato dal relativo elenco detenuto da INOQ.

L'operatore che esce dal sistema dei controlli deve restituire tutte le dotazioni date in concessione al medesimo (punzoni, timbri e tutta la documentazione eventualmente fornita dall'OdC, etc.)


La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da INOQ anche senza ricevimento di notifica di recesso, nei casi in cui un operatore riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi, oppure nei casi in cui nel corso di un accertamento documentale o ispettivo venga constatata la cessata attività della Ditta in questione.

In caso di mancata partecipazione alla realizzazione della DOP per oltre 12 mesi, INOQ invia a tutti gli operatori che ricadono in questa fattispecie una comunicazione informando della possibilità di cancellazione dall'Elenco INOQ. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione trasmettendo a INOQ volontà di partecipazione alla realizzazione della DOP, il Comitato Esecutivo di Certificazione con apposita delibera, può cancellare l'operatore dagli elenchi.

In caso di cancellazione della certificazione l'Azienda pagherà a INOQ le quote di controllo relative all'anno solare in cui viene formalizzata la revoca.

In caso di cancellazione, l'Azienda dovrà in ogni caso terminare di assolvere agli oneri nei confronti di INOQ definiti dal piano dei controlli anche in maniera posticipata rispetto alla comunicazione di cancellazione, quali ad esempio la restituzione delle dotazioni date in concessione o l'invio dei dati produttivi relativi al periodo in cui l'azienda era in attività all'interno del sistema. Il mancato adempimento può comportare attività di verifica supplementare a carico dell'Azienda, e ad essa fatturata, anche in modo posticipato rispetto alla comunicazione di recesso. La formalizzazione del recesso dal sistema di controllo avrà effetto dopo l'assolvimento degli obblighi di cui sopra

La cancellazione dagli elenchi INOQ potrà essere attuata anche nei seguenti casi:

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 17 di 51

- ✓ il medesimo abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante verifica documentale circa la "cessazione camerale" e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini del Piano dei Controlli PC38 Crudo di Cuneo DOP;
- ✓ sia comunque materialmente impossibile ottenere la restituzione delle dotazioni a suo tempo consegnate, trascorso il termine di trenta giorni dalla corrispondente richiesta;
- ✓ l'insediamento produttivo e/o l'operatore riconosciuto non sono più esistenti, è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- ✓ l'operatore riconosciuto sia dichiarato fallito.
- ✓ La cancellazione dagli elenchi:
 - vieta agli operatori di utilizzare suini vivi e/o macellati, cosce fresche e/o omologate e/o in stagionatura a partire dalla data indicata nella delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione relativa al suo recesso
 - obbliga a sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti / pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Crudo di Cuneo;
 - vieta l'utilizzo dei marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

In tutti i casi, la cancellazione dall'elenco degli operatori è sempre deliberata dal CEC.


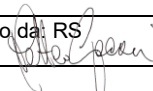

Qualora l'operatore interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Crudo di Cuneo si rende necessario dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

6. REGISTRAZIONI, OBBLIGHI E AUTOCONTROLLO DEGLI OPERATORI

6.1 Obblighi generali degli operatori

Gli Operatori riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della DOP sono tenuti:

- a mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli allevamenti e nei macelli;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata della DOP e dal Piano dei Controlli mediante la registrazione, compilazione, gestione ed archiviazione della documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte di INOQ e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di INOQ, senza o con preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- ad autorizzare INOQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (screen shot), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MIPAAF;
- a registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP Crudo di Cuneo;
- a conservare tutta la documentazione riguardante la DOP Crudo di Cuneo presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- a produrre e fornire evidenza oggettiva a INOQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 18 di 51

- utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di INOQ;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a INOQ, quanto indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, ove previsto, le dotazioni ricevute per operare ai fini del Piano dei Controlli. Qualora l'operatore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, INOQ invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci giorni lavorativi, INOQ entro trenta giorni, si reca presso l'operatore a ritirare tutto il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a denunciare immediatamente lo smarrimento o il furto delle dotazioni alle forze dell'ordine e a trasmettere a INOQ la corrispondente documentazione;
- a utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche dei portali (RIFT e/o portale dati INOQ), mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- a comunicare a INOQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA.CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o la conformità del prodotto.
- a verificare che l'Operatore che fornisce loro suini, carcasse/mezzene, cosce fresche e/o stagionate e/o marchiate sia inserito negli specifici elenchi messi a disposizione da INOQ nel sistema informatico e nel sito www.inoq.it.

I sistemi informatici insieme ad altri strumenti informatici fungono anche da archivio dati e saranno consultabili, con modalità distinte, dall'Autorità di vigilanza e dagli operatori. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore.

Il Contrassegno di conformità costituito così come definito nell'art. 9 del disciplinare è affidato a INOQ che ne cura l'applicazione e lo custodisce sotto la propria responsabilità in modo che ad esso possa avere accesso solo il personale incaricato, nei limiti del proprio specifico mandato.

6.2 Obblighi specifici degli operatori

6.2.1 Allevamenti

L'autocontrollo previsto per l'allevatore deve essere finalizzato alla verifica della conformità dei suini in termini di genetica, tatuaggio, alimentazione, documentazione di entrata ed uscita, età e peso, inoltre, deve essere garantito il controllo delle norme sul benessere animale.


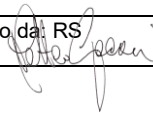
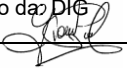
L'allevatore è sempre tenuto ad annotare in ordine cronologico in un registro le informazioni relative:

- ai suini utilizzabili per la IG,
- al numero di suini presenti in allevamento,
- alle date parto,
- al numero suini nati,
- al 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 e che l'OdC abbia accesso a tale dato.

L'Allevatore, pertanto, ai fini dell'idoneità del suino alla DOP Crudo di Cuneo e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e registrazioni documentali relative a:

- l'identificazione e la registrazione degli animali presenti in allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- la conformità della razione alimentare:
 - cartellini mangime;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 19 di 51

- e piano/dichiarazione della razione alimentare somministrata.
- il rispetto dei requisiti strutturali igienico sanitari dell'allevamento, Reg. (CE) n. 853/04 (numero di riconoscimento).

Genetica


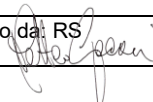

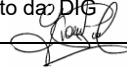
L'allevamento di Avviamento/Scrofaia in conformità al Disciplinare:

deve utilizzare esclusivamente materiale genetico e/o suini appartenenti ad animali in purezza o d'incrocio, ibridi, comunque non manipolati geneticamente, di razza tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc iscritte al Libro Genealogico Italiano o a Libri Genealogici Esteri riconosciuti dal Libro Genealogico Italiano e che presentano finalità compatibili con il Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante. In applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, la Scrofaia **deve** 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 MiPAAF; L'introduzione di nuove linee genetiche è prevista esclusivamente seguendo le procedure del DM12390/2019 pertanto la Scrofaia non deve utilizzare tipi genetici per i quali sia stata richiesta la valutazione e non sia completato l'iter di valutazione.

In considerazione del fatto che il disciplinare di produzione del Crudo Cuneo ammette l'incrocio e l'ibrido delle razze ammesse e considerando che i certificati zootecnici e la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme riguarda i verri, sarà sufficiente garantire che, **per gli ibridi o incroci** almeno il verro sia appartenente alla razza ammessa, senza necessità di documentare anche la razza della scrofa.

Pertanto, la Scrofaia deve:

- acquisire, conservare ed esibire:
 - il certificato zootecnico di ogni verro riproduttore fisicamente presente in allevamento e utilizzato per la 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 del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- garantire la corrispondenza, per tutti i riproduttori presenti in allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito. Generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 12 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico.
- assicurare che i verri "ruffiani" appartenenti a tipi genetici non ammessi e/o privi di certificato zootecnico, se presenti in allevamento, siano vasectomizzati e detenere per ognuno di essi il certificato di avvenuta vasectomia;
- detenere ed esibire la documentazione relativa alla cessione e/o macellazione di verri e alle scrofe.
- Registrare direttamente nel sistema informatico RIFT entro i primi 7 giorni successivi al semestre di riferimento (intesi come primo e secondo semestre su base annuale) la consistenza dell'allevamento per ogni arco temporale:
 - l'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico e la data di entrata in attività;
 - il numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 20 di 51

- il numero delle dosi acquistate per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura.
- Registrare nel sistema informatico entro i primi sette giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente.
- Per ogni parto devono essere riportati 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 vivi.

Al macello possono essere inviati esclusivamente suini che rispettano tutti i requisiti del disciplinare di produzione della IG.

Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

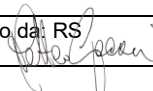
- deve apporre apposito tatuaggio indelebile recante la sigla della provincia, il codice identificativo dell'allevamento di provenienza e la lettera corrispondente al mese di nascita del suinetto entro il 30° giorno dalla nascita stessa sul piatto esterno di entrambe le cosce.
- la "lettera-mese" deve corrispondere al mese di nascita così come riportato nella seguente tabella:

Mese di nascita	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Lettera mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

- deve registrare direttamente nel sistema informatico entro sette giorni del mese successivo il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine suddivisi per lettera-mese;
- a seguito di richiesta di INOQ, deve comunicare all'indirizzo inoq@inoq.it, con almeno cinque giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l'esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine con indicazione della giornata, della settimana o del mese e i possibili orari (es: dalle ore 6 alle ore 12). L'eventuale variazione deve essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo. INOQ non accetterà variazioni che intervengano con anticipi pari od inferiori alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali segnalate, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;
- deve conservare i punzoni esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo cui si riferisce il codice di identificazione. Eventuale deroga alla prescrizione deve essere motivatamente richiesta e autorizzata per iscritto da INOQ;
- deve restituire i punzoni usurati o inutilizzabili a INOQ (se da questo consegnati) che provvede alla loro distruzione;
- non appone il tatuaggio di origine sui suinetti non destinati al circuito DOP.

Gli Allevamenti che distolgono dal circuito della produzione tutelata suini già tatuati e devono:

- registrare nel portale entro i primi sette giorni del mese successivo, il numero dei suini distolti dalla DOP, suddivisi per "lettera-mese";
- deve assicurare per "lettera-mese", mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione della documentazione (es. DDT, Modello IV) atta a fornire evidenze oggettive che i suini tatuati sono stati distolti dalla DOP.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DFG 	Data: 04/10/2022	Pagina 21 di 51

Tutti gli Allevamenti possono utilizzare le procedure di regolarizzazione indicate negli Allegati n. 12 e n. 13, nel caso di tatuaggio poco visibile o di esecuzione di errori materiali di apposizione.

Alimentazione

L'Allevamento deve:

- seguire ed applicare le fasi e le tecniche di allevamento così come prescritte dal Disciplinare;
- impiegare gli alimenti e le indicazioni previste al §5 (da 5.1 a 5.4 e relative tabelle) del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate;
- conservare in modo ordinato al fine di dare evidenza ai riscontri di INOQ la documentazione relativa a:
 - cartellini richiesti e forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

All'Allevamento, qualora si approvvigioni al di fuori dell'azienda, è raccomandato di formalizzare l'ordine (es. al mangimificio, al Consorzio agrario) specificando che si tratta di una richiesta di alimenti idonei al Disciplinare; a tal fine deve acquisire dal fornitore ed archiviare un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione circa l'idoneità al Disciplinare dell'alimento fornito, mediante la seguente dicitura: "Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente.

Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)

L'allevamento di avviamento/Scrofaia o l'Allevamento di Magronaggio che trasferisce a qualsiasi titolo suini ad un altro allevamento riconosciuto, deve:

1. registrare la AT (Allegato n. 5) nel sistema informatico prima del trasferimento dei suini;
2. integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini ad un altro Allevamento dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
3. assicurarsi che il numero dei suini registrato coincida con quello registrato nel AT/DDT;
4. Nel caso di soccida, indicare l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini.

La AT può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, l'Allevamento cedente attesta la conformità dei suini inviati all'Allevamento ricevente riconosciuto. Nel caso di procedura incompleta e/o errata tale da pregiudicare la certificabilità dei suini, l'Allevamento ricevente non accetta i suini in entrata come suini idonei al circuito tutelato.

Qualora il numero dei suini trasferiti non coincida con quello registrato nella AT e nel DDT, oppure quanto dichiarato nell'AT non corrisponda a quanto effettivamente consegnato, l'Allevamento ricevente invierà una corrispondente segnalazione mediante il sistema informatico. In questo caso, l'Allevamento cedente revisiona la AT nel sistema informatico e la invia in sostituzione di quella annullata mantenendo la stessa numerazione e mantenendo evidenza delle comunicazioni intercorse. L'allevamento ricevente non accetterà la partita di suini qualora la revisione della AT non pervenga entro 48 ore.

Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento di Provenienza o la Scrofaia, nel caso di allevamenti a ciclo chiuso, che invia alla macellazione suini:

prima dell'invio al Macello:

1. deve registrare nella AM esclusivamente suini destinati alla DOP
2. NON attestare con la AM, l'invio alla macellazione DOP di verri e/o scrofe.
3. deve registrare la AM (Allegato n. 6) nel sistema informatico;
4. integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello dalla indicazione "Suini idonei al circuito della DOP Crudo Cuneo" o altra dicitura equivalente;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 22 di 51

La AM può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello riconosciuto. Nel caso di irregolarità tali da pregiudicare la tracciabilità e certificabilità dei suini, il Macello non può accettare la partita di suini in entrata al macello ai fini della DOP.

L'allevamento che invia alla macellazione, con la stessa consegna, anche suini NON destinati ad essere macellati a vario titolo ai fini DOP (es. privi di tatuaggio, di peso non conforme, eccetera) deve:

- registrare separatamente e puntualmente nel DDT di consegna:
 - il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato dalla indicazione "Suini idonei al circuito della DOP Crudo Cuneo" o altra dicitura equivalente
 - il numero complessivo dei suini consegnati NON ai fini della DOP
- identificare chiaramente, mediante le tecniche ritenute più opportune, tutti i suini consegnati NON ai fini della DOP ovvero effettuare la consegna e il trasporto in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini DOP e suini in consegna NON ai fini della DOP (assicurando identificazione e segregazione dei suini non DOP).

Al momento dell'invio al Macello deve assicurarsi:

- di registrare un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;
- di consegnare suini con il tatuaggio di origine e lettera-mese registrati che attestino una età pari o superiore a otto mesi compiuti, utilizzando la seguente tabella di confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (data di nascita) con la data di macellazione;

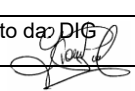
lettera-mese	data di nascita	data di macellazione
T	Gennaio	Settembre
C	Febbraio	Ottobre
B	Marzo	Novembre
A	Aprile	Dicembre
M	Maggio	Gennaio
P	Giugno	Febbraio
L	Luglio	Marzo
E	Agosto	Aprile
S	Settembre	Maggio
R	Ottobre	Giugno
H	Novembre	Luglio
D	Dicembre	Agosto

Qualora il numero dei suini trasferiti non coincida con quello registrato nella AM e nel DDT, oppure quanto dichiarato nell'AM non corrisponda a quanto effettivamente consegnato, il Macello invierà una corrispondente segnalazione mediante il sistema informatico. In questo caso, l'Allevamento cedente revisiona la AM nel sistema informatico e la invia in sostituzione di quella annullata mantenendo la stessa numerazione e mantenendo evidenza delle comunicazioni intercorse.

6.2.2 Allevamenti a produzione promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve comunicare a INOQ tempestivamente e in anticipo mediante email all'indirizzo inoq@inoq.it, la detenzione di dosi di seme e/o verri di razza o di tipo genetico non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP e, quindi, in tali casi, deve assicurare:

- di non apporre il tatuaggio di codice per identificare i suinetti ottenuti con l'impiego di un tipo genetico non conforme alle prescrizioni del disciplinare, ovvero non destinato a IG;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 23 di 51

- la separazione fisica e l'identificazione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati anche in fase di trasporto;
- la tracciabilità delle partite di suini non destinati al circuito DOP (ovvero non idonei alla DOP), mediante la registrazione, l'aggiornamento, entro sette giorni da ogni evento, e l'archiviazione della documentazione relativa:
 - all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico e la data di entrata in attività;
 - al numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - al numero delle dosi acquistate per la fecondazione artificiale e al tipo genetico del verro a cui corrispondono;
 - al numero dei suini allevati.

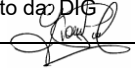
6.2.3 Macelli

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

1. esclusivamente suini destinati alla DOP e dichiarati conformi per tutti i requisiti disciplinati alla DOP in AM.
2. suini destinati alla DOP e suini non destinati alla DOP a condizione che gli animali non DOP siano identificati dall'allevatore e trasportati segregati dal resto dei suini.

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

- verificare che sia accompagnata da una AM registrata nel sistema informatico e da un DDT integrato dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- verificare che i suini attestati dalla AM provengano da un allevamento ubicato nella zona di produzione prescritta dal Disciplinare;
- verificare che sulla AM sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";
- accertare, nel caso di partite di suini promiscue, che nel DDT sia riportato il numero di suini non idonei alla DOP dichiarati dall'allevatore e accertare che i suini non idonei siano identificati singolarmente (es. attraverso un segno distintivo apposto sull'animale);
- verificare che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nella AM e nel DDT. Se il numero NON coincide, deve trasmettere una segnalazione all'allevamento per la sua revisione, mediante il sistema informatico o nel caso di urgenza e necessità per le vie brevi; nel caso, acquisire una corrispondente revisione della AM: il macello non accetterà la partita di suini qualora la revisione della AM non pervenga entro 48;
- verificare che nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nella AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese e codice identificativo dell'allevamento;
- verificare a livello documentale che la/e "lettera-mese" registrata/e sulla AM qualifichi suini di età conforme, per poi verificare direttamente in sede di macellazione che la "lettera-mese" tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età pari o superiore a otto mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione, utilizzando la tabella delle corrispondenze lettera-mese; in caso contrario esclude dalla DOP il/i suino/i non idoneo/i;
- Nel caso irregolarità tali da pregiudicare la tracciabilità e certificabilità dei suini il Macello non può accettare la partita di suini in entrata al macello ai fini della DOP.
- nel caso di trasporto esclusivo di suini DOP (punto 1 paragrafo) il macello deve pesare le partite di suini in ingresso, conservare le corrispondenti evidenze documentali di riscontro della pesatura in

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 24 di 51

abbinamento alle corrispondenti AM e laddove il peso medio vivo sia di 165 kg (più o meno 10%, compreso tra 148,5 e 181,5 kg), procedere con la macellazione;

- Il Macello nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia conforme può macellarla, ma deve regolarizzarla secondo la seguente procedura:
 1. Esclude dalla linea di macellazione un numero a scelta (min. 1) di carcasse
 2. Pesa le carcasse distolte (peso morto freddo delle carcasse distolte)
 3. Calcola il peso medio morto freddo di tutte le carcasse come segue:

$$\text{Peso medio morto freddo} = \frac{\text{Peso Morto Freddo totalità delle carcasse}}{\text{n.ro delle carcasse pesate}}$$

4. Ricava la resa reale di macellazione al termine della macellazione della partita come segue:

$$\text{Resa reale} = \left(\frac{\text{peso medio morto freddo}}{\text{peso medio vivo partita}} \right) \times 100$$

5. Calcola il peso medio morto freddo delle carcasse ritenute conformi come segue:

$$\text{Peso Medio morto freddo carcasse ritenute conformi} = \frac{\text{peso morto freddo totalità carcasse} - \text{peso morto freddo carcasse distolte}}{\text{n.ro carcasse ritenute conformi}}$$

6. Ricava il peso medio vivo della partita regolarizzata (al netto delle carcasse escluse) mediante la seguente operazione come segue:


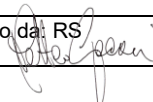

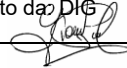
$$\text{Peso medio vivo partita regolarizzata} = \left(\frac{\text{Peso Morto Freddo delle carcasse ritenute conformi}}{\text{resa reale di macellazione}} \pm 0.50 \right) \times 100$$

L'applicazione della procedura di regolarizzazione prevede l'identificazione e la segregazione delle carcasse/mezzene/cosce destinate alla DOP fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica dell'esito conforme della ricostruzione del peso medio vivo così come sopra specificato.

È fatto divieto al Macello di inviare a LS esterni, prima del riscontro della conformità del peso medio vivo ricostruito, le carcasse/mezzene/cosce segregate. Qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla DOP non dovesse risultare compreso nei limiti disciplinati, il Macello deve distogliere dal circuito tutelato le carcasse/mezzene/cosce dell'intera partita.

In applicazione della procedura di regolarizzazione, il Macello deve:

- sulle carcasse distolte dalla DOP, annullare in modo indelebile ed inamovibile, il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile, non necessariamente sul tatuaggio di origine ma comunque nelle immediate vicinanze, con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;
- registrare e documentare l'attività di regolarizzazione della partita.
- segnalare all'Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione tramite documentata comunicazione; si specifica che l'obbligo di segnalazione all'Allevamento dell'attività di regolarizzazione è un adempimento a cui il Macello deve provvedere in ogni

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 25 di 51

caso, anche nell'eventualità di malfunzionamento degli strumenti informatici o di impossibilità di utilizzo degli stessi;


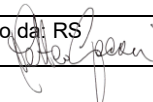
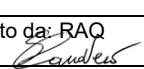
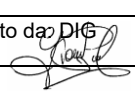
- registrare nella DM il numero dei suini distolti dalla DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;

In caso di malfunzionamento del sistema di registrazione del peso delle carcasse, le procedure di regolarizzazione non possono essere adottate. Pertanto, l'Operatore deve procedere all'annullamento dei tatuaggi d'origine secondo la procedura prevista e alla comunicazione della non avvenuta regolarizzazione all'OdC e all'allevamento.

- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti;
 - escludere, dalla macellazione ai fini della DOP, verri e scrofe;
 - nel corso della macellazione e/o della lavorazione delle carcasse/mezzene, verificare:
 - sempre la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce della Scrofaia: la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;
- i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche la marca auricolare, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;
- la rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella AM corrispondente;
 - nel caso di suini non conformi, pertanto non destinati alla DOP come dichiarato dall'allevatore, deve escludere i corrispondenti suini dalla macellazione ai fini DOP e deve annullare il tatuaggio di origine con l'apposizione di un timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune, direttamente sopra il tatuaggio da annullare in modo indelebile ed inamovibile;
 - registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati nella giornata ai fini della DOP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per visibilità/correttezza dei tatuaggi non conformi o per età non idonea;
 - garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera); a questo segue un apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria;
 - registrare la macellazione nel sistema informatico (DM Allegato n. 7) entro il giorno successivo a quello di macellazione e, comunque prima dell'utilizzo di quanto macellato ai fini della DOP;
 - escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini o le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto da INOQ o quando il Macello stesso accerti la non corrispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare o dal PdC.

Sulle carcasse idonee alla produzione della DOP, il Macello:

- deve identificare con idonee procedure preventivamente comunicate ad INOQ, sia il lotto di macellazione della singola AM che identifica l'allevamento di ingrasso di provenienza, sia l'identificativo del macello;
- prima di ogni singola consegna al laboratorio di sezionamento ai fini della DOP, deve registrare nel portale una Dichiarazione Specifica (DS) (Allegato n. 8). La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, il macello attesta la conformità

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 26 di 51

della consegna ai fini DOP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta tale da pregiudicare la certificabilità della consegna, il ricevente NON accetterà la consegna in entrata ai fini DOP qualora la regolarizzazione non avvenga entro 48 ore ovvero fino alla regolarizzazione della DS;

- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al LS dalla indicazione "Carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione Crudo Cuneo DOP" o altra dicitura equivalente.

Il solo Macello che ai fini della DOP, NON effettua macellazioni con cadenza prevalentemente almeno settimanale e quindi a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno tre giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività a INOQ tramite posta elettronica all'indirizzo email inoq@inoq.it, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 48 ore.

6.2.4 Laboratori di Sezionamento



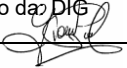
Per le partite in entrata il Laboratorio di Sezionamento (di seguito solo LS), deve:

- verificare che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e relativo DDT integrato dalla registrazione: "carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della DOP, il LS chiede al Macello entro 24 ore la documentazione integrativa e/o corretta;
- verificare che le carcasse/mezzene ricevute siano classificate come suino pesante in conformità al §2.2 del Disciplinare di Produzione;
- utilizzare carcasse/mezzene sulle quali sia identificabile il macello di provenienza e il lotto di macellazione della singola AM e quindi l'allevamento di provenienza in conformità alle modalità adottate dal macello ed approvate da INOQ.

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

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

- sezionare e rifilare la singola coscia per presentarla in conformità delle caratteristiche prescritte dal Disciplinare;
- conservare le cosce esclusivamente mediante refrigerazione (non è permesso il congelamento). Tali condizioni devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e consegna;
- consegnare al Trasformatore solo cosce rifilate prive delle inidoneità descritte nel disciplinare e nei tempi prescritti dal Disciplinare (non prima di 24 ore e non oltre 120 ore dalla data di macellazione registrata);
- prima di ogni singola consegna di cosce ai fini della DOP, registrare nel sistema informatico una Dichiarazione Specifica (DS) (Allegato n. 8), stamparla in formato cartaceo e allegarla al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, il LS attesta la conformità delle cosce in consegna ai fini della DOP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta o di assenza del documento cartaceo, il Trasformatore ricevente NON accetta le cosce in entrata ai fini DOP qualora la revisione della DS non pervenga entro 48 ore;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al Trasformatore dalla registrazione "Cosce idonee ai fini della produzione Crudo di Cuneo DOP" o altra dicitura equivalente;
- documentare la gestione delle cosce rese quale scelta "commerciale" da un Trasformatore e riproposte per un'altra consegna con la registrazione di una nuova DS nel sistema informatico entro 24 ore;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 27 di 51

- escludere dal sezionamento ai fini della DOP e rimuovere l'identificativo del macello dalle carcasse e/o mezzene e/o dalle cosce, in tutti i casi in cui venga disposto da INOQ o quando il LS stesso ne ravvisi la necessità.

Qualora il LS non svolga attività ai fini DOP con cadenza prevalentemente almeno settimanale e quindi a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno tre giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività a INOQ tramite il sistema informatico, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 48 ore. La comunicazione per le vie brevi non sostituisce la comunicazione attraverso il sistema informatico e/o la mail all'indirizzo inoq@inoq.it.

6.2.5 Trasformatore

Il Trasformatore riconosciuto deve predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a:

- verificare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato e del prodotto immesso in stagionatura;
- permettere l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto avviato al consumo come Crudo di Cuneo DOP;
- ad evidenziare la rispondenza del processo di approvvigionamento, lavorazione, stagionatura ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INOQ:
 - del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare,
 - della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Crudo di Cuneo
 - delle non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;

Il Trasformatore deve altresì:

- verificare per ogni singola consegna di cosce fresche in entrata:
 - che la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato nella zona di produzione prescritta dal Disciplinare;
 - che sia accompagnata dalla DS completa in ogni sua parte e da un DDT integrato dalla registrazione: "Cosce idonee ai fini della produzione Crudo Cuneo DOP" o altra dicitura equivalente e completo di numero e peso complessivo delle cosce in consegna;
 - che nella/e DS sia/no registrata/e le scrofaie e gli allevamenti di provenienza ubicati nella zona di produzione prescritta dal Disciplinare. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della DOP, il Trasformatore chiede al LS entro 48 ore la documentazione integrativa e/o corretta;
- verificare direttamente sulla singola coscia fresca che:
 - rechi l'identificazione del Macello;
 - che la coscia provenga da animali macellati da almeno 24 ore e non più di 120 ore
 - sia visibile il tatuaggio; in caso di riscontro di "tatuaggi non leggibili" (quindi non oggetto di "regolarizzazione"), deve escludere dalla DOP la/le coscia/e non idonea/e;
 - la "lettera-mese" tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a otto mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione, in caso contrario esclude dalla DOP la/le coscia/e non idonea/e;
 - vi sia rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella DS;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 28 di 51


- rechi una marcatura o identificazione (ad es. mediante inchiostro indelebile e termoresistente), che identifica il lotto di macellazione della singola AM e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS;
- non presenti le inidoneità elencate nel disciplinare;

Completate le verifiche sopra citate, deve:

- apporre, sulle cosce valutate idonee per la DOP, il marchio di omologazione che per il Crudo Cuneo consiste nella marchiatura a fuoco con apposito datario, recante l'indicazione del giorno, mese e anno di inizio lavorazione. Limitatamente agli errori materiali nell'apposizione del marchio di omologazione, è ammessa la ripetizione delle operazioni; queste possono avvenire nel corso di qualsiasi fase di lavorazione a condizione che ne sia stato preventivamente informato INOQ che, effettuate le necessarie verifiche preliminari, presenza all'esecuzione delle operazioni stesse, questo intervento ha carattere di verifica supplementare;
- registrare l'operazione sul documento di omologazione (di seguito solo: DO) in Allegato n. 9 entro e non oltre il secondo giorno lavorativo successivo a quello della data del marchio di omologazione;
- mantenere l'identificazione e la tracciabilità dei lotti di produzione per tutte le movimentazioni all'interno dei locali;
- eseguire le lavorazioni e le operazioni in coerenza con quanto prescritto dal Disciplinare;
- garantire che le varie fasi di ottenimento del prodotto, stagionatura compresa, siano coerenti nel metodo e nei tempi prescritti dal Disciplinare;
- escludere dalle fasi di ottenimento le cosce omologate e rimuovere il marchio di omologazione e/o il contrassegno della DOP, in tutti i casi in cui venga disposto da INOQ o quando il Trasformatore stesso ne ravvisi la necessità dandone comunicazione a INOQ con registrazione sul portale dati produttivi INOQ.
- registrare entro 48 ore nel Portale INOQ dei dati produttivi Crudo di Cuneo le cosce rese al Laboratorio di Sezionamento fornitore per motivi commerciali o per ragioni qualitative;
- registrare sul portale dati produttivi INOQ lotto (marchio di omologazione) e numero delle cosce destinate ad un successivo soggetto della filiera (Stagionatore, Laboratorio di Disossatura o Laboratorio di Affettamento) e relativa identificazione;
- evidenziare la rispondenza del processo di stagionatura ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INOQ:
 - a. del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare,
 - b. della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Crudo di Cuneo
 - c. delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;

I Trasformatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a INOQ comunicazione, attraverso il portale dati Produttivi INOQ, o con altre modalità concordate con l'OdC entro 7 giorni:

1. le quantità (n.ro cosce) di Prosciutto omologato atto a divenire di Crudo Cuneo DOP acquistato (distinte per fornitore) anche attraverso l'invio delle DO compilate;
2. le quantità (n.ro cosce) di cosce rese al fornitore per motivi commerciali o per ragioni qualitative;
3. le quantità (n.ro cosce) di Crudo di Cuneo DOP avviate a un soggetto successivo quali Stagionatori (dopo la fase di asciugatura), ai Laboratori di Affettamento e Laboratori di Disossatura
4. le quantità (n.ro cosce) di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni
5. Le quantità (n.ro cosce) vendute

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 29 di 51

6.2.6 Stagionatori

Gli Stagionatori riconosciuti devono predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a:

- verificare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato e del prodotto immesso in stagionatura;
- acquistare prosciutti idonei al circuito Crudo Cuneo DOP dopo la fase di asciugatura;
- permettere l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto avviato al consumo come Crudo di Cuneo DOP;
- evidenziare la rispondenza del processo di stagionatura ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INOQ:
 - del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare,
 - della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Crudo di Cuneo
 - delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- registrare sul portale dati produttivi INOQ (o su altro sistema informatico) lotto (marchio di omologazione) e numero delle cosce destinate ad un successivo soggetto della filiera (Laboratorio di Disossatura o Laboratorio di Affettamento) e relativa identificazione;

Gli Stagionatori riconosciuti, (sia nel caso di proprio prodotto che di stagionatura conto terzi), sono tenuti a trasmettere a INOQ sistematica comunicazione entro 7 giorni, attraverso il portale dati produttivi di INOQ o con altre modalità concordate con l'OdC:


1. le quantità di Prosciutto atto a divenire Crudo di Cuneo DOP in ingresso (distinte per fornitore riconosciuto);
2. le quantità di Crudo di Cuneo DOP cedute ai Laboratori di Affettamento e Laboratori di Disossatura;
3. le quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni.
4. il numero dei prosciutti da destinare a successiva porzionatura indicando operatore che effettua la disossatura e l'operatore che effettua l'affettatura;
5. Le quantità (n.ro cosce) vendute (o comunque in uscita, indipendentemente dalla proprietà del prodotto)

6.2.7 Marchiatura a fuoco

Ogni prosciutto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione del Crudo Cuneo deve essere marchiato a fuoco da INOQ con il logo della denominazione di cui al §9 del disciplinare stesso. A tal fine il Trasformatore e/o lo Stagionatore dovranno accordarsi con INOQ con almeno una settimana di anticipo per l'apposizione del marchio. Il Trasformatore e/o lo Stagionatore dovrà, pertanto, inviare via mail ad inoq@inoq.it con almeno 96 ore di anticipo le DIP compilate e i documenti per permettere la verifica documentale di cui al 7.10.1§

Il Trasformatore e/o lo Stagionatore deve:

- riscontrare le caratteristiche organolettiche secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione e registrare e conservare la documentazione prodotta in autocontrollo volta a dare evidenza dei test effettuati con i riferimenti identificativi delle partite/dei lotti testate/i;
- compilare e registrare, per la produzione mensile che ha conseguito tutte le caratteristiche prescritte, la DIP - Dichiarazione del Prosciuttificio (Allegato n. 11);
- presentare ad INOQ i prosciutti chiaramente distinti in base al mese di inizio della lavorazione;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 30 di 51

- richiedere a OdC l'intervento per l'apposizione dei contrassegni a fuoco supplementari previsti per i prosciutti destinati alla riduzione in tranci;
- collaborare allo svolgimento delle operazioni con il proprio personale che, opera secondo le istruzioni di INOQ e di ogni attrezzatura necessaria per gli adempimenti di quest'ultimo, adottando comportamenti tali da non compromettere il corretto svolgimento delle operazioni.

6.2.8 Laboratori di Disossatura

I Laboratori di Disossatura (siano essi parte del Trasformatore o strutture eserne che preparano mattonelle o affettano) devono:

- Verificare la presenza sulle cosce del timbro identificativo a fuoco;
- Lavorare il prosciutto in modo da mantenere il Timbro identificativo a fuoco, tranne nel caso di produzione di mattonelle da affettamento;
- Rimuovere la cotenna da prodotto (pelatura) che avvia alla produzione di mattonelle garantendone la rintracciabilità;
- predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atto a permettere l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato, del prodotto in fase di lavorazione e del prodotto destinato al Laboratorio di Affettamento;

6.2.9 Gestione prosciutti scartati/inidonei

Se nel corso delle operazioni di disossatura si riscontrano prosciutti che non rispettano i requisiti richiesti per i fini della DOP il Laboratorio di Disossatura deve:

- provvedere alla totale asportazione del contrassegno dei prosciutti risultati inidonei;
- denunciare entro 24 ore, a INOQ il numero dei prosciutti inidonei;
- Identificare e segregare i prosciutti inidonei dal resto dei prosciutti.

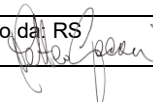
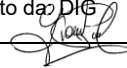
I Laboratori di Disossatura, sono tenuti a trasmettere a INOQ entro 7 giorni, sistematica comunicazione, attraverso il portale dati produttivi di INOQ:

1. le quantità di Crudo di Cuneo DOP approvvigionato (distinte per fornitore);
2. le quantità di Crudo di Cuneo DOP disossato ed eventualmente pelato per la produzione di mattonelle;
3. le quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni;
4. le quantità di cosce disossate o di mattonelle ceduta a clienti finali o a soggetti a valle del circuito quali il Laboratorio di Porzionatura e/o Affettamento distinte per ragione sociale cliente.

6.2.10 Laboratori di Affettamento

Il Laboratorio di Affettamento deve:

- assicurare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione quantitativa e la tracciabilità dei prosciutti (marchiati DOP o mattonelle pelate) in entrata e delle confezioni in uscita;
- verificare la presenza del contrassegno sul prodotto disossato;
- escludere dalla linea di affettamento il prodotto e rimuovere il marchio di omologazione e/o il contrassegno della DOP in tutti i casi in cui venga disposto da INOQ o quando egli stesso ne ravvisi la necessità.
- Rimuovere eventuale cotenna da prodotto (pelatura) che avvia ad affettamento garantendone la rintracciabilità;
- eseguire il confezionamento in confezioni sottovuoto che possono avere forma, peso e dimensioni variabili;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 31 di 51


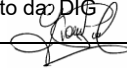
- qualora l'affettatore lavori anche altri prosciutti non appartenenti alla denominazione Crudo di Cuneo DOP, eseguire le operazioni di pelatura e affettamento con separazione spaziale o temporale delle stesse;
- utilizzare confezioni con etichette conformi al disciplinare di produzione;
- comunicare ad INOQ con almeno una settimana di anticipo, le operazioni di affettamento per permettere all'OdC di eseguire la verifica ordinaria annuale in concomitanza con tali operazioni.

I Laboratori di Affettamento (interni o esterni al Trasformatore) devono predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazioni atte a:

- verificare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato nonché la tracciabilità del prodotto avviato al consumo come Crudo di Cuneo DOP.
- evidenziare la rispondenza del processo di affettamento ai requisiti previsti dalla disciplina di produzione.
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INOQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase,
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INOQ della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto affettato.

I Laboratori di Affettamento sono tenuti a trasmettere a INOQ entro 7 giorni, comunicazione, attraverso il portale dati produttivi di INOQ:

1. delle quantità di cosce disossate e/o mattonelle approvvigionate distinte per fornitore
2. delle quantità di prosciutti o mattonelle cedute ad altro Laboratorio di Affettamento distinte per ragione sociale dell'acquirente;
3. delle quantità di cosce disossate e/o mattonelle lavorate;
4. delle quantità di prodotto affettato confezionato e venduto;
5. delle quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP e/o avviato ad altre produzioni.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 32 di 51

7. SORVEGLIANZA E ADEMPIMENTI DOCUMENTALI DA PARTE DI INOQ

INOQ verifica l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera, inoltre verifica la rispondenza dei requisiti e degli obblighi previsti dal disciplinare e dal PdC.

Per ogni operatore iscritto nel circuito di controllo eseguirà sempre un bilancio di massa relativo almeno ad un'intera partita di suini/carcasse/cosce al fine di verificare il corretto mantenimento della tracciabilità/rintracciabilità in ogni fase produttiva.

DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel Disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

È responsabilità di ogni operatore riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Crudo di Cuneo.

Ogni operatore è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di INOQ e trasmettere (secondo quanto previsto e/o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della DOP Crudo di Cuneo, è altresì responsabilità di ogni operatore evidenziare l'idoneità alla denominazione "Crudo di Cuneo" delle forniture ai clienti, mediante indicazioni specifiche sui documenti di accompagnamento delle forniture stesse che dichiarino esplicitamente l'idoneità alla denominazione "Crudo di Cuneo" e mediante accesso al sistema informatico RIFT o portale INOQ e registrazione delle attività svolte mediante completamento delle maschere predisposte.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla DOP Crudo di Cuneo devono essere conservate (in formato cartaceo o informatizzato) per almeno i cinque anni successivi all'anno di redazione.

L'uso del sistema informatico RIFT (per gli allevamenti, macelli e sezionamenti) o del portale dati produttivi INOQ (per i trasformatori, Stagionatori, disossatori e porzionatori/affettatori) è riservato agli operatori riconosciuti della filiera Crudo di Cuneo ai quali sono rilasciate le relative credenziali per l'accesso. Ogni operatore accreditato dovrà utilizzare i portali per il carico e la registrazione delle diverse notifiche aziendali (es. entrate, produzioni, uscite) e la consultazione dei propri dati, in relazione ai ruoli ed alle attività svolte ed oggetto del riconoscimento ai fini della denominazione.


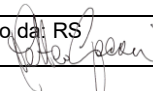

Gli operatori riconosciuti della filiera della denominazione Crudo di Cuneo DOP devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che INOQ intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi.

VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA

I destinatari dei controlli sono gli Operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP Crudo di Cuneo che vengono controllati annualmente.

INOQ controlla:

- a livello documentale la denominazione/ragione sociale, sede e legale rappresentante;
- il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli allevamenti e presso i Macelli; in considerazione del contesto normativo e della sua evoluzione e delle competenze tecniche specifiche necessarie, la valutazione del rispetto al benessere animale da parte degli ispettori INOQ è di carattere generale e

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 33 di 51

assolto con la presenza di codice ASL in corso di validità, atto ad evidenziare eventuali macroscopiche ed evidenti carenze. Si precisa inoltre che nessun riferimento al rispetto del benessere animale può in alcuni modo essere spesa a livello di comunicazione dell'allevatore nei confronti di richieste specifiche del mercato nè essere confrontata o equiparata o assimilata a valutazioni secondo gli standard volontari e regolamentati in essere es. Classyfarm e schemi correlati;

- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- la conformità dell'esecuzione e rispetto delle procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- il corretto adempimento degli obblighi a carico degli operatori previsti dal disciplinare di produzione e dal PdC ai fini della produzione tutelata della DOP e dal Piano dei Controlli PC38 Crudo di Cuneo DOP;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della produzione della DOP (bilanci di massa).

I controlli ispettivi sono distinti in:

- ordinari: in esecuzione del piano con preavviso;
- supplementari: in esecuzione di provvedimenti di non conformità o attività mirata con o senza preavviso e con costi a carico dell'operatore.

I controlli presso gli Operatori sono condotti dal personale incaricato in contraddittorio con un incaricato dall'Operatore.

Al termine di ogni controllo il personale incaricato da INOQ redige apposito verbale dove sono descritte tutte le operazioni e controlli effettuati. Tale verbale è sottoscritto dal personale incaricato e dal soggetto controllato (o da chi lo rappresenta) al quale viene rilasciata una copia, contestualmente alla fine della verifica o mediante invio successivo.

I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da INOQ per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente.


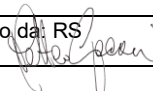
ENTITÀ DEI CONTROLLI

	Percentuale minima di operatori da sottoporre a:		
Operatore	controllo ispettivo	Controllo analitico	
		Mangimi	Genetica suini
Scrofaie (avviamento)	100 ¹	\	5 ³
Allevamenti (magronaggio ed ingrasso)	35 ²	25	5
Macelli	100	\	5
Sezionamenti	100	\	\
Trasformatori, Stagionatori,	100	\	\
Disossatori e affettatori	100	\	\

¹ su almeno il 5 % degli operatori il controllo sarà eseguito durante le operazioni di timbratura dei suinetti

² la percentuale indicata è da intendersi composta dal 33% di soggetti estratti annualmente con sistema casuale + 2% dei soggetti già controllati negli anni precedenti.

³ Il controllo genetico previsto nelle scrofaie può essere effettuato nell'allevamento di prima introduzione. Resta inteso che tale controllo si aggiunge a quello già previsto per la categoria di operatori "Allevamento".

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 34 di 51

Nello schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli operatori della filiera, in relazione alle attività svolte ai fini della DOP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento all'operatore, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da INOQ ai fini dei riscontri di conformità al Disciplinare della DOP Crudo di Cuneo.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da INOQ come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

7.1 Sorveglianza allevamenti – requisiti verificati presso scrofaie (avviamento), allevamenti intermedi (magronaggio) e allevamenti di provenienza (ingrasso)

Per quanto riguarda gli allevamenti di suini, INOQ effettua, dal 1° di gennaio al 31 dicembre di ogni anno, i seguenti controlli con riferimento ad almeno una determinata mensilità:

- un controllo presso il 100% delle Scrofaie,
 - in almeno il 5% delle quali durante le operazioni di apposizione del tatuaggio (questo campione viene determinato in seguito alla richiesta di comunicazione della data prevista per l'apposizione del tatuaggio su un numero più ampio di scrofaie);
 - in almeno il 5% delle quali effettua il prelievo di materiale biologico dei riproduttori e/o della relativa progenie per la verifica comparativa con il DNA depositato;
- un controllo presso il 33%+2% degli Allevamenti di Magronaggio ed Ingrasso. La percentuale indirizza l'attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio (33%), senza escludere l'eventualità di poter essere controllati anche più di una volta nello stesso arco temporale (2%);
 - in almeno il 5% delle quali effettua il prelievo di materiale biologico della progenie per la verifica comparativa con il DNA depositato dei riproduttori (vedi §7.2.1.)
 - in almeno il 25% degli allevamenti di magronaggio ed ingrasso effettua il prelievo di mangimi per la determinazione dell'acido linoleico e **dei parametri e requisiti previsti all'art. 5.4 del disciplinare di produzione** secondo quanto disposto al §7.1.2

INOQ valuta:

- l'idoneità delle strutture e delle attrezzature dell'allevamento;

Gli allevamenti sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da INOQ, con o senza preavviso, secondo quanto previsto o necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.


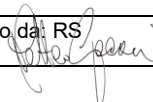
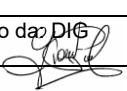
7.1.1 Controlli sulla movimentazione dei suini e l'apposizione del tatuaggio di origine

Previo valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (es. registro aziendale di carico e scarico, DDT, ecc.) e alle AT e AM, INOQ controlla:

- il numero complessivo dei suini nati (scrofaie) nel periodo di riferimento, con suddivisione mensile degli stessi e delle registrazioni operate circa l'apposizione del tatuaggio di origine;
- la destinazione e il numero complessivo dei suini trasferiti o venduti;
- il numero complessivo di suini eventualmente acquisiti da altri Allevamenti riconosciuti;
- la coerenza delle registrazioni circa i tatuaggi applicati con quanto poi registrato nelle AT e nelle AM.

Al fine di consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alle movimentazioni, le risultanze sono rapportate con l'accertamento del:

- numero delle scrofe produttive ai fini della DOP;
- numero di suini tatuati nel periodo di riferimento;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 35 di 51

- numeri dei posti/gabbie parto.

7.1.2 Controlli alimentazione

INOQ in sede di verifica controlla che l'allevamento impieghi gli alimenti descritti nel Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate. In azienda deve essere presente, al fine di dare evidenza ai riscontri di INOQ, la documentazione relativa a:

- cartellini mangime e forniti dai mangimifici conferenti;
- DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
- piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e riportante per ogni singolo ingrediente i kg capo/die sia in tal quale che in sostanza secca.

I controlli sono documentali mediante acquisizione del/dei "cartellino/i" degli alimenti in uso e/o delle formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da parte dell'Allevatore siano esse di origine industriale che autoprodotte, in alternativa, mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall'Allevatore e analitici sul 25% degli allevamenti di magronaggio e ingrasso con il prelievo di uno o più campioni di alimenti (vedi par. 7.4) da destinare alla determinazione dell'Acido linoleico.

7.1.3 Gestione allevamenti con attività promiscua

In caso di attività promiscua INOQ verifica la coerenza, la completezza e la congruità delle registrazioni e della documentazione da compilare e da detenere in applicazione del Piano dei Controlli PC38 nel caso in cui siano detenuti suini di razze o di tipo genetico con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.



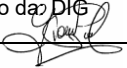
INOQ controlla inoltre che l'allevamento assicuri:

- la separazione fisica dei suini idonei alla DOP da quelli non idonei;
- che ai suini non destinati alla DOP Crudo di Cuneo non sia stato apposto il tatuaggio di origine;
- tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini allevati non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP con quelli invece destinati ai fini della DOP, mediante la registrazione e conservazione della documentazione prescritta dal Piano dei Controlli PC38 Crudo di Cuneo DOP.

7.2 Sorveglianza Scrofaie

In sede di verifica ispettiva il personale di INOQ verifica:

- presenza dei certificati zootecnici di ogni verro presente in Allevamento e utilizzato ai fini riproduttivi per la DOP;
- presenza della documentazione acquisita dal centro di produzione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla DOP;
- coerenza, completezza, tempestività delle registrazioni in applicazione del Piano dei Controlli; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al sistema informatico;
- registrazione del tipo genetico sulle AT e/o AM rilasciate con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme alla DOP Crudo di Cuneo;
- documentazione rilasciata a riprova dell'avvenuta vasectomia, se presenti verri "ruffiani" appartenenti a tipi genetici non ammessi e/o privi di certificato zootecnico;
- coerenza e completezza delle registrazioni nel sistema informatico relative:
 - all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico e alla data di entrata in attività;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 36 di 51

- al numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
- al numero delle dosi acquistate per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;
- coerenza e completezza della documentazione in uscita per i verri e le scrofe.

7.2.1 Controlli sulla genetica:

INOQ in sede di verifica ispettiva controlla la corrispondenza per tutti i verri presenti in allevamento e utilizzati per la DOP, tra gli identificativi applicati sul singolo verro e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito.

Generalmente l'identificativo del riproduttore nato in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 12 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi. Se invece il riproduttore è nato all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico.

INOQ effettua ogni anno, presso almeno il 5% delle Scrofaie (inclusi i "cicli chiusi") riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e presso almeno il 5% degli Allevamenti anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, il prelievo di materiale biologico sui suini destinati alla DOP per la verifica comparativa con il DNA depositato, nelle more dell'applicazione dei Decreti MIPAAF del 5 dicembre 2019, **10 giugno 2021 e 30 novembre 2021** e successive modifiche.

Il prelievo deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale. Il prelievo può essere effettuato puntualmente, oltre che per i suini destinati alla DOP, anche per i relativi verri destinati alla riproduzione.


Nelle scrofaie con attività promiscua l'allevamento assicura e INOQ verifica:

- la separazione fisica e/o l'identificazione dei suini destinati alla DOP da quelli viceversa non destinati a tal fine, sui quali NON ha apposto il tatuaggio di origine;
- tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini non destinati al circuito della produzione tutelata della DOP, mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione della documentazione relativa:
 - all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico e la data di entrata in attività;
 - al numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - al numero delle dosi acquistate per la fecondazione artificiale e al tipo genetico del verro a cui corrispondono;
 - al numero dei suini allevati.

7.2.2 Controlli sull'apposizione del tatuaggio di origine

La verifica sull'apposizione del tatuaggio viene effettuata sul 5 % delle scrofaie, può essere contestuale alla verifica di sorveglianza ordinaria con la seguente modalità.

A seconda del numero di suini da tatuare come da seguente tabella:

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 37 di 51

N° DI SUINI DA TATUARE	N° DI SUINI DI VERIFICARE
FINO A 500	30
TRA 501 E 1000	60
OLTRE I 1000	90

INOQ controlla che:

- i punzoni siano conservati esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo cui si riferisce il codice di identificazione;
- venga eseguita con i punzoni dati in dotazione e secondo le modalità definite dal Disciplinare al §2.3
- venga applicata la "lettera-mese" corrispondente al mese di effettiva nascita dei suini, confrontandola con la tabella 1 di cui al punto 6.2.1;
- riporti il codice identificativo della Scrofaia in cui si stanno eseguendo le operazioni;
- venga apposto entro i trenta giorni successivi alla data di nascita.

INOQ controlla, previa scelta casuale della/e partita/e sul quale è stato apposto il tatuaggio di origine e come tale registrata/e nel sistema informatico:

- coerenza, completezza, tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al sistema informatico;
- nel caso abbia distolto suini tatuati dal circuito della produzione tutelata dalla DOP, coerenza, completezza e congruità delle registrazioni e della documentazione da compilare e da detenere in applicazione del PDC per assicurare la tracciabilità per "lettera-mese" dei suini tatuati distolti in autonomia;
- sia stato apposto entro trenta giorni dalla nascita, sfruttando il riscontro incrociato con i dati registrati e la documentazione detenuta in azienda.

7.2.3 Controlli sulle AT

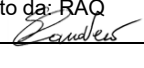
In sede di verifica INOQ verifica:

- la correttezza delle registrazioni, comprese le eventuali registrazioni di revisione, questo controllo può essere eseguito anche d'ufficio mediante accesso al sistema informatico;
- la corrispondenza tra il numero dei suini registrati nelle AT emesse ed altra documentazione utile, presente presso l'Allevamento ai fini sanitari e amministrativi;
- la congruità dei flussi dei suini attestati con le AT, la capacità produttiva dell'Allevamento e la compatibilità con i dati registrati nel sistema informatico e quelli acquisiti dai registri di carico e scarico;
- che sia riportato il tipo genetico secondo le istruzioni in Allegato n. 10

7.3 Sorveglianza Allevamenti di Magronaggio e Allevamenti di Ingrasso

In sede di verifica ispettiva il personale di INOQ verifica:

- coerenza, completezza, tempestività delle registrazioni in applicazione del Piano dei Controlli, questo controllo può essere eseguito d'ufficio anche mediante accesso al sistema informatico;
- il controllo del sistema di gestione dell'allevamento e la coerenza con quanto comunicato a INOQ.
- coerenza e completezza della documentazione in entrata e in uscita per i suini (AT in entrata e in uscita e AM in uscita) e per la gestione dell'alimentazione.
- L'attività di revisione delle AT e AM.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 38 di 51

7.3.1 Controlli AT (allevamenti di magronaggio e ingrasso)

In sede di verifica INOQ controlla anche mediante accesso al sistema informatico:

- la disponibilità delle AT in entrata per i suini ricevuti;
- il peso medio dei suini in entrata, previa visione e valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera), per valutarne la congruità in rapporto alla fase di allevamento;
- la corretta compilazione delle AT dei suini in uscita che deve riportare il numero di suini e la relativa lettera mese (codice identificativo dell'allevamento apposto dalla scrofaia e la lettera che identifica il mese di nascita)
- la congruità tra il quantitativo dei suini registrati nelle AT emesse e quello riportato sui relativi documenti di cessione obbligatoriamente presenti in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;
- sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";

7.3.2 Controlli sulle AM in uscita (allevamenti di ingrasso)


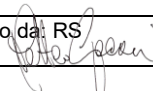
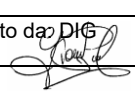
In sede di verifica INOQ controlla:

- la correttezza delle registrazioni, comprese le eventuali registrazioni di revisione; questo controllo può essere eseguito anche d'ufficio mediante accesso al sistema informatico;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM;
- sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";
- le registrazioni nelle AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, controlla che sia registrato:
 - il numero dei suini consegnati, controllando che se il numero dei suini registrato non coincide con quello registrato nel DDT, la difformità sia stata segnalata all'Allevamento e che siano conservate le AM revisionate;
 - il tipo genetico secondo le istruzioni in Allegato n. 10;
 - il tatuaggio di origine e lettera-mese, controllando che quest'ultima attesti una età pari o superiore a otto mesi compiuti, il controllo avviene acquisendo quanto registrato nella AM per la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 6.2.1;
- che il numero di suini registrato nella AM sia uguale a quello registrato nel DDT;
- che ci sia coerenza della disponibilità dei suini nati presso l'Allevamento nei mesi corrispondenti alle lettere-mese dei tatuaggi o ricevuti da altri allevamenti, mediante il confronto tra le registrazioni nel sistema informatico e la documentazione obbligatoriamente presente in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, eccetera) e le AT ricevute;
- che non siano stati certificati verri e scrofe.

7.4 Sorveglianza analitica Allevamenti

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Crudo di Cuneo è costituito anche dai controlli analitici effettuati da INOQ al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile della razione alimentare somministrata ai suini idonei alla DOP Crudo di Cuneo e della genetica dei suinetti.

Per l'accertamento delle caratteristiche chimiche della razione alimentare degli allevamenti e della genetica dei suinetti, i campioni dovranno essere analizzati in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 39 di 51

(UE) n. 625/2017 e con le relative note del MiPAAF, metodi accreditati. I relativi esiti sono valutati da INOQ e comunicati all'Allevamento interessato.

7.5 Sorveglianza Macelli

INOQ, dal 1° gennaio al 31 dicembre, effettua i seguenti controlli ordinari:

- almeno un controllo all'anno presso i Macelli con una attività di macellazione ai fini della DOP pari o inferiore a n. 50.000 suini/anno effettivamente avviati a Crudo Cuneo DOP;
- almeno due controlli all'anno presso i Macelli con una attività di macellazione ai fini della DOP compresa tra n. 50.001 e n. 300.000 suini/anno effettivamente avviati a Crudo Cuneo DOP;
- almeno tre controlli all'anno presso i Macelli con una attività di macellazione ai fini della DOP compresa tra n. 300.001 e n. 500.000 suini/anno effettivamente avviati a Crudo Cuneo DOP;
- almeno quattro controlli all'anno presso i Macelli con una attività di macellazione ai fini della DOP superiore a n. 500.000 suini/anno effettivamente avviati a Crudo Cuneo DOP.

7.5.1 Controlli sulle AM in entrata e i corrispondenti requisiti attestati


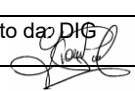
DOCUMENTALE

Il controllo deve avvenire su almeno due precedenti giornate di macellazione e si verifica che per le partite in macellazione nella giornata:

- le AM siano correttamente rilasciate e siano state accompagnate da un DDT;
- i suini attestati dalla AM provengano da un allevamento ubicato nella zona di produzione prescritta dal Disciplinare;
- nelle AM sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";
- le registrazioni nelle AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, verifica che sia registrato:
 - il numero dei suini consegnati, controllando che se il numero dei suini registrato non coincideva con quello registrato nel DDT, la difformità sia stata segnalata all'allevamento e che siano conservate le AM revisionate;
 - il tipo genetico secondo le istruzioni in Allegato n. 10;
 - il tatuaggio di origine e lettera-mese, controllando che quest'ultima attesti una età pari o superiore a otto mesi compiuti, il controllo avviene acquisendo quanto registrato nella AM per la "lettera/mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione;
- nel DDT sia stato registrato il numero ai fini della DOP;
- la partita sia stata pesata dal Macello e sia confermata la sua conformità di 165 kg (più o meno 10%) e, quindi compreso tra 148,5 e 181,5 kg e che siano registrati il numero della AM sulle evidenze documentali di riscontro della pesatura e siano conservate sempre in abbinamento alla corrispondente AM.
- la macellazione ai fini della DOP avvenuta nel corso della medesima giornata sia stata registrata nella DM entro il giorno lavorativo successivo a quello della macellazione

Nel caso in cui il peso medio vivo della partita di suini non sia conforme:

- sia stata eseguita una attività di regolarizzazione della partita così come previsto al paragrafo 6.2.3;
- sia documentata e registrata l'attività di regolarizzazione con evidenza delle operazioni di annullo del tatuaggio di origine;
- abbia segnalato all'Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione;
- abbia registrato nel sistema informatico l'annullo dei tatuaggi;
- abbia registrato nella DM il numero dei suini macellati NON ai fini della DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 40 di 51

Al termine delle operazioni di macellazione a livello documentale sulle partite oggetto di controllo fisico ispettivo di cui al paragrafo successivo:

- ricostruisce il peso medio vivo della singola partita applicando un coefficiente percentuale massimo pari all'82,00% \pm 4,00 al totale del peso medio "morto freddo" di riferimento; nel caso di irregolarità la stessa viene riportata nel verbale di controllo;
- confronta la coerenza della "ricostruzione" con le evidenze di pesatura operate dal Macello all'arrivo della partita.

ISPETTIVO

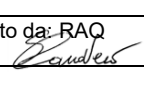
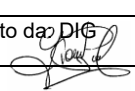
Il controllo deve avvenire su almeno il 50% delle partite in macellazione nella giornata e deve accertare che:

- non vengano macellati verri o scrofe a fini della DOP;
- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso medio vivo conforme; nel caso in cui il peso medio vivo della partita non lo sia, il Macello:
 - se procede alla sua macellazione, la regolarizzi nell'ambito delle operazioni di classificazione, così come previsto dal paragrafo 6.2.3;
 - annulli il tatuaggio di origine con l'apposizione di un timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune, direttamente sopra il tatuaggio da annullare in modo indelebile ed inamovibile;
 - registri e documenti l'attività di regolarizzazione della partita;
 - segnali all'Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione;
 - registri nel sistema informatico l'attività di annullo dei tatuaggi;
 - registri nella DM il numero dei suini macellati, ma NON ai fini della DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione.
- per i tatuaggi di origine, su un campione scelto casualmente:
 - pari a 20 cosce per partite pari o inferiori a 100 suini;
 - pari a 40 cosce per partite oltre i 100 suini;
 - vi sia la visibilità del tatuaggio: la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche la marca auricolare, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

- la "lettera-mese" qualifichi il singolo suino di età pari o superiore a otto mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- il tatuaggio consenta con certezza di ricondurlo all'uso dei punzoni previsti, quanto al posizionamento dei caratteri e/o alla congruità del risultato;
- vi sia rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella AM corrispondente;

In caso di "tatuaggi non leggibili" (quindi non oggetto di "regolarizzazione") o di "lettera-mese" non conforme, identifica la singola coscia non idonea mediante l'apposizione (effettuata direttamente sulla stessa) di apposito timbro identificativo dell'incaricato di INOQ. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 41 di 51

- le mezzene da utilizzare ai fini della DOP siano correttamente identificate circa il lotto di macellazione della singola AM e il macello con le modalità comunicate ad INOQ.

7.5.2 Controlli sull'attività di macellazione

INOQ controlla per l'attività di macellazione che il bilancio di massa, relativo al:

- numero di suini in entrata attestati con la singola AM;
- numero di suini effettivamente macellati e attestati per la DOP;
- numero di suini non macellati per la DOP in quanto distorti per il riscontro di inidoneità,

sia complessivamente coerente e congruo con le quantità direttamente registrate nel sistema informatico per ogni giornata di macellazione ai fini della DOP controllata.

7.5.3 Controlli sulla conformità delle carcasse

INOQ esegue un bilancio di massa su almeno una giornata di macellazione.

A tal fine, INOQ acquisisce le registrazioni effettuate dal Macello e, quindi:

- esegue la somma del numero delle cosce/carcasse consegnate ai fini della DOP Crudo Cuneo con tutte le DM e DS emesse e riferibili alla medesima giornata di macellazione;
- controlla che la somma ottenuta delle carcasse/cosce fresche inviate nel circuito tutelato della DOP sia uguale o inferiore al totale delle cosce disponibili e potenzialmente utilizzabili ai fini della DOP attesa la detrazione delle cosce non idonee in quanto riferibili al totale delle carcasse giudicate "non idonee per la DOP". Per lo stesso fine, sono considerate anche le operazioni di regolarizzazione eventualmente operate, purché compatibili ed opportunamente documentate.

7.5.4 Sorveglianza analitica Macelli

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Crudo di Cuneo è costituito anche dai controlli analitici effettuati da INOQ al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile della genetica dei suini su almeno il 5% dei macelli iscritti al circuito. Tali controlli sono svolti in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note del MIPAAF, metodi accreditati. Gli esiti sono acquisiti dall'OdC e comunicati all'Operatore interessato soggetto al controllo.

7.6 Sorveglianza Laboratori di Sezionamento


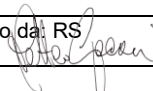
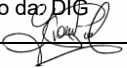
INOQ effettua un controllo ordinario all'anno finalizzato ad accertare la conformità delle produzioni, con riferimento ad almeno due settimane intere e consecutive.

DOCUMENTALE

- relativamente al periodo individuato, che i DDT e i DS in entrata siano stati emessi da un Macello riconosciuto che risulta essere l'effettivo consegnatario e che siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni;
- che i dati dei DDT e delle DS emesse, una volta assemblati, siano coerenti e forniscano un bilancio di massa congruo tra il numero di carcasse/mezzene/cosce in entrata ed il numero di cosce in uscita verso i Trasformatori del distretto della DOP.

ISPETTIVO

- che siano utilizzate carcasse classificate come pesanti;
- che siano utilizzate mezzene identificate correttamente circa il lotto di macellazione della singola AM;
- che sia identificato il Macello;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 42 di 51

- che la singola coscia sia sezionata e rifilata secondo le specifiche del Disciplinare;
- che le cosce rifilate siano prive delle inidoneità descritte nel disciplinare;
- che le cosce così identificate siano conservate esclusivamente mediante refrigerazione, e non congelate e nei tempi prescritti dal Disciplinare (non prima di 24 ore e non oltre 120 ore dalla data di macellazione registrata).

INOQ, inoltre, effettua il controllo dell'attività svolta dal Laboratorio di Sezionamento, mediante il controllo dell'idoneità delle cosce fresche dichiarate idonee alla DOP eseguendo un controllo non inferiore al 10% delle cosce fresche certificate l'anno precedente dal soggetto controllato. Tale verifica sarà svolta presso la sede del laboratorio di sezionamento in misura non inferiore al 50% dei controlli previsti. Relativamente alla restante percentuale, la verifica potrà essere svolta presso il prosciuttificio prima dell'omologazione delle cosce fresche.

Se al termine di ogni anno, i controlli di INOQ riscontrano esiti di inidoneità superiori al 7% delle cosce controllate, INOQ applicherà nell'anno successivo un piano rinforzato di 2 controlli supplementari da svolgersi nel primo semestre presso il LS interessato, al fine di verificare che vengano rispettati tutti requisiti di processo disciplinati.

7.7 Controlli dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce

INOQ, su almeno il 10% degli allevamenti di ingrasso presenti nel giorno di verifica di mantenimento effettua, presso il macello o il laboratorio di sezionamento, al momento della rifilatura delle cosce, il controllo dei requisiti qualitativi del grasso di copertura delle cosce (determinazione del numero di iodio e/o dell'acido linoleico) in applicazione del Disciplinare.

I risultati sono acquisiti dall'OdC che comunica all'Allevamento interessato i dati riscontrati e l'esito di conformità non conformità e al LS il solo esito di conformità non conformità.

DOCUMENTALE

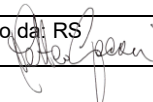
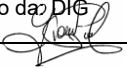
A livello documentale INOQ verifica che:

- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato nella zona di produzione prescritta dal Disciplinare e sia accompagnata:
 - dalla DS compilata in ogni sua parte, compreso il numero effettivo di cosce proposte in consegna per ogni singolo allevamento di provenienza;
 - a un DDT integrato dalle seguenti registrazioni: "Cosce idonee ai fini della produzione Crudo Cuneo DOP" o altre diciture equivalenti e il numero e il peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici della DS e il DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella DS e nel DDT coincida;
- siano osservate le tempistiche di consegna prescritte dal Disciplinare;

ISPETTIVO

INOQ con controllo fisico ispettivo, sulle cosce in consegna controllate, che:

- non presentino le inidoneità previste dal disciplinare;
- rechi l'identificazione del macello e che esso sia chiaramente riconducibile al relativo codice di identificazione indicato nella DS;
- rechi con certezza la visibilità del tatuaggio ovvero i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 43 di 51

- la "lettera-mese" tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a otto mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione;
- rechi identificazione che identifica il lotto di macellazione e che vi sia rispondenza con quelli registrati nella DS.

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione (effettuata direttamente sulla stessa) di apposito timbro identificativo dell'incaricato di INOQ. L'apposizione del timbro implica la sua esclusione dalla lavorazione ai fini della DOP. Il personale incaricato riporta gli estremi del timbro nel verbale di controllo.

Inoltre, INOQ controlla che non sia stato apposto il marchio di omologazione sulle cosce non utilizzate per la DOP.

7.8 Sorveglianza Trasformatori

7.8.1 Controllo del metodo di ottenimento

INOQ, almeno una volta all'anno, controlla:

- il rispetto di ognuna delle varie fasi in cui è articolato il metodo di ottenimento dal Disciplinare;
- il rispetto delle procedure di identificazione e rintracciabilità definite;
- il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento.
- la corretta compilazione dei registri di carico/scarico, dall'avvenuta omologazione fino all'apposizione del marchio di conformità;
- la corrispondenza dei prosciutti presenti, la congruità con i registri di carico/scarico e con quanto registrato nel portale Prosciutto dati produttivi di INOQ;
- la congruità fra il numero di prosciutti avviati a disosso e/o affettamento e il numero di prosciutti per i quali è stato richiesto l'intervento di INOQ per l'apposizione dei contrassegni Supplementari (per i prosciutti avviati a riduzione in tranci) o quelli registrati nel portale dati produttivi di INOQ;

7.9 Sorveglianza Stagionatori

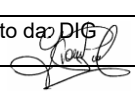
INOQ verifica tutti i magazzini di stagionatura risultanti attivi nell'anno precedente e tutti i magazzini di stagionatura di nuova adesione al sistema.

INOQ annualmente verifica:

- la corretta compilazione dei registri di carico/scarico, dal ricevimento delle cosce omologate dopo asciugatura fino all'apposizione del marchio di conformità;
- la corrispondenza dei prosciutti presenti presso il Magazzino di Stagionatura, la congruità con i registri di carico/scarico e con quanto registrato nel portale Prosciutto dati produttivi di INOQ;
- la congruità degli elementi già acquisiti in sede di accettazione dell'istanza di riconoscimento e attribuzione del relativo codice di identificazione;
- la congruità fra il numero di prosciutti avviati a disosso e/o affettamento e il numero di prosciutti per i quali è stato richiesto l'intervento di INOQ per l'apposizione dei contrassegni Supplementari (per i prosciutti avviati a riduzione in tranci) o quelli registrati nel portale dati produttivi di INOQ;
- il rispetto delle procedure di identificazione e rintracciabilità definite.

7.9.1 Sezionamento in tranci

L'utilizzo di Prosciutti di Crudo Cuneo DOP destinati alla preparazione di tranci prevede l'identificazione del Crudo di Cuneo DOP con ulteriori contrassegni in base al numero di tranci che si intendono ottenere (2 contrassegni o 4 contrassegni a seconda che si intendano realizzare 2 o 4 tranci).

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 44 di 51

Questa operazione di imprimere ulteriori contrassegni sul prodotto DOP sulla cotenna del prosciutto è svolta sia presso il Trasformatore sia presso lo Stagionatore prima di inviare i prosciutti al Laboratorio di Disossatura o direttamente in locali idonei del Laboratorio di Disossatura qualora quest'ultimo sia riconosciuto.

La richiesta di apposizione di marchi a fuoco supplementari deve pervenire a INOQ, qualora l'attività non sia contestuale all'attività di marchiatura a fuoco, attraverso comunicazione scritta, entro il giovedì sera per la settimana successiva. Eventuali variazioni, urgenze o disdette devono essere comunicate con almeno 48 ore di anticipo, il non rispetto delle tempistiche qui descritte comporterà l'addebito del servizio prenotato. Le operazioni di riduzione in tranci del "Crudo di Cuneo" devono essere effettuate in modo che sulla cotenna di ogni trancio figurì il contrassegno preventivamente apposto.

7.10 Sorveglianza sul prodotto finito presso i Trasformatori e gli Stagionatori

INOQ, al fine di verificare la conformità ai parametri analitici (Sale Umidità e Proteolisi) indicati sul disciplinare di Produzione, esegue, sul prodotto che ha superato i minimi di stagionatura (10 mesi), almeno 4 analisi l'anno relative a lotti mensili differenti.

Il numero di campioni (selezionati secondo criteri di casualità) oggetto delle operazioni di prelevamento rispetteranno i seguenti criteri:

- 1 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 2.000 unità;
- 2 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 4.000 unità;
- 3 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 6.000 unità;
- 4 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 8.000 unità, e così via

Delle operazioni di campionamento l'incaricato redige apposito verbale.

I campioni così prelevati, vengono inviati a laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e che utilizzano prove accreditate o qualificate da INOQ così come previsto dalla norma; i relativi esiti sono valutati da INOQ e comunicati al Trasformatore/Stagionatore interessato.

Ricevuti gli esiti, qualora ci fossero valori non conformi per uno o più parametri legati all'umidità, sale e proteolisi, INOQ li valuterà secondo i seguenti criteri:

- Umidità superiore al limite disciplinato e/o sale e/o proteolisi inferiori al limite disciplinato:
 - a. la certificazione della partita viene sospesa per un tempo congruo e concordato con il Trasformatore/Stagionatore (e che dipende dai valori riscontrati) in quanto il proseguimento della stagionatura permette ai valori risultati non conformi di tornare alla conformità;
 - b. Al termine del periodo concordato si procede con ulteriore campionamento: se l'esito è positivo per tutti i parametri si procede con la certificazione della partita, in caso contrario si concorderà un altro periodo di attesa. In ogni caso la partita non sarà certificata finché tutti i parametri disciplinati non siano rientrati nei valori richiesti dal disciplinare di produzione.
- Umidità inferiore al limite disciplinato e/o sale e/o proteolisi superiori al limite disciplinato:
 - a. La partita viene sospesa e si procede con ulteriore campionamento di due unità:
 - se la media della tre analisi eseguite rientra nella conformità per tutti i parametri si procede con la certificazione della partita,
 - in caso contrario l'intera partita viene esclusa dalla marchiatura.

Sugli stessi campioni selezionati, viene eseguita l'attività di controllo di alcune caratteristiche organolettiche del prosciutto stagionato (colore della parte grassa e magra, infiltrazione del grasso nel magro, aroma al taglio e gusto).

In particolare, INOQ riscontra che i prosciutti presentino le seguenti caratteristiche circa la parte grassa, la parte magra, il gusto, l'aroma ed il colore:

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 45 di 51

- Colore al taglio: rosso uniforme, non devono essere presenti disuniformità, macchie, striature
- Consistenza della parte magra esterna e di quella interna: morbida, compatta non flaccida.
- Aroma e sapore al taglio: fragrante, stagionato, dolce.
- Grasso interno di colore bianco, presente in piccola quantità entro e fra i principali fasci muscolari.

Nel caso in cui i prosciutti controllati definiscano esiti di inidoneità, l'incaricato procede alla valutazione di ulteriori campioni nella stessa proporzione sopra definita (1 fino a 2.000 prosciutti e così via) e nel caso emergano ulteriori esiti di inidoneità ripete per la terza volta il controllo. Se l'esito è ancora inidoneo, l'intera partita sarà identificata mediante l'apposizione di un segno grafico che impone al Trasformatore e allo Stagionatore – in assenza di ricorso – di procedere seduta stante all'annullamento del marchio di omologazione mediante l'asportazione della porzione di cotenna interessata o mediante "bruciatura" o la sovrapposizione di altra e diversa timbratura atta a renderlo irricognoscibile.

7.10.1 Controlli partita e marchiatura a fuoco

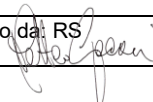

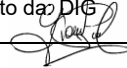
INOQ si reca presso il Trasformatore e/o lo Stagionatore e in relazione a quanto attestato dalle registrazioni acquisite:

- procede al riscontro numerico della quantità dei prosciutti registrata nella DIP, mediante il conteggio materiale dei prosciutti appartenenti ad alcune delle singole partite che compongono la produzione mensile, accertandosi che coincidano con le registrazioni effettuate al momento del loro ingresso presso lo Stagionatore;
- accerta mediante controllo fisico ispettivo su un campione scelto casualmente:
 - non inferiore a 10 unità per produzione mensile pari o inferiore alle 1.000 unità;
 - non inferiore a 20 unità per produzione mensile compresa fra 1.001 e 5.000 unità;
 - non inferiore a 30 unità per produzione mensile compresa fra 5.001 e 10.000 unità;
 - non inferiore a 40 unità per produzione mensile compresa fra 10.001 e 15.000 unità;
 - non inferiore a 50 unità per produzione mensile superiore alle 15.000 unità;
la presenza del marchio di omologazione che riporta la data inizio lavorazione riferita al mese indicato sulla DIP. Qualora il livello di "non visibilità" del campione sia pari o superiore al 20%, l'incaricato estenderà il controllo ad un ulteriore 50% del campione iniziale; tale livello di controllo supplementare comporta l'addebito della corrispondente tariffa;
- effettua la valutazione del peso su un campione di 10 prosciutti. I 10 prosciutti campionati si ritengono rappresentativi dell'intero lotto mensile. Nel caso uno o più prosciutti dovessero risultare non conformi per il peso, viene prelevato un secondo campione di 10 prosciutti. Nel caso la situazione di non conformità permanga (anche per un solo prosciutto) l'attività di espertizzazione viene sospesa in attesa di revisione del lotto da sottoporre a marchiatura da parte dell'azienda.

INOQ rimuove il sigillo ai prosciutti non conformi per uno o più dei parametri valutati.

Solo al completamento del controllo fisico INOQ procede con la valutazione delle caratteristiche organolettiche (puntatura).

- effettua un controllo fisico ispettivo di carattere organolettico/qualitativo su un numero di prosciutti, selezionato secondo criteri di casualità, non inferiore a:
 - 10% fino a 1000 prosciutti del lotto presentato alla marchiatura;
 - 5% oltre i 1000 prosciutti del lotto presentato alla marchiatura;
- ✓ mediante la c.d. "puntatura", non manifestino cattivi odori in corrispondenza dei punti di sondaggio (gambo - vena laterale - vena centrale – anchetta – testa del femore)

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 46 di 51

- o un odore eccessivamente dolciastro ("dolcioni") o cattivi odori (es.: irrancidimento, inacidimento, pasture, ecc.) del grasso;
- mediante percussione della cotenna, non esprimano un rumore sordo e vuoto (difetti di battitura);
- mediante palpazione, evidenzino un tessuto muscolare eccessivamente tenero e non elastico ("molloni") o una eccessiva disidratazione superficiale (incrostazioni);
- ✓ mediante verifica visiva diretta non presentino:
 - l'assenza del grasso di copertura;
 - grasso esterno di colore non idoneo, non compatto o untuoso;

qualora i livelli di inidoneità siano pari o superiori al 5%, l'incaricato estenderà il controllo all'intera produzione mensile in esame, tale livello di controllo supplementare comporta l'addebito della corrispondente tariffa; il controllo può essere ripetuto (anche più volte) per ottenere ragionevole certezza dei vari riscontri.

In tutti i casi in cui vengono accertati requisiti di inidoneità, l'incaricato provvede all'identificazione dei prosciutti mediante l'apposizione di un segno grafico che impone al Trasformatore – in assenza di ricorso – di procedere all'annullamento del marchio di omologazione mediante l'asportazione della porzione di cotenna interessata o mediante "bruciatura" o la sovrapposizione di altra e diversa timbratura atta a renderlo irriconoscibile; l'incaricato sovrintende alle operazioni, controllandone l'esecuzione e redigendo apposito verbale.


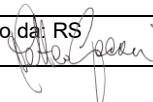
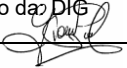
Le procedure di apposizione del contrassegno di conformità (di seguito solo contrassegno) possono avvenire sulla produzione mensile già oggetto di controllo o in corso di controllo. Nel primo caso: sono già stati eseguiti tutti i controlli considerati in precedenza e INOQ procede per l'apposizione del contrassegno. Nel secondo caso: sono stati eseguiti i controlli preliminari e devono essere eseguiti in contemporanea con le operazioni di apposizione del contrassegno i controlli fisico ispettivi descritti precedentemente

INOQ, per l'apposizione del contrassegno:

- definisce la quantità omogenea di partite componenti la produzione mensile in esame dove sono state completate le necessarie verifiche ispettive;
- definisce la relativa consistenza. A tal fine, l'incaricato riscontra le partite in questione identificandole sui documenti in suo possesso e dispone inoltre affinché, a cura del Trasformatore/Stagionatore e Stagionatore, i prosciutti muniti di un segno grafico che li identifica non idonei vengano rimossi dalle partite in esame e collocati in funzione chiaramente separata dagli altri;
- affida al personale del Trasformatore e/o dello Stagionatore i contrassegni ed impartisce specifiche istruzioni per la loro utilizzazione. In proposito:
 - indica di volta in volta le partite sulle quali è possibile operare per la sua apposizione;
 - fornisce le istruzioni relative alla sua materiale apposizione, che deve essere apposta:
 - obbligatoriamente sui due lati maggiori della coscia;
 - in modo da assicurare tecnicamente la sua migliore visibilità compatibilmente alla conformazione del singolo prosciutto;
 - può essere apposto anche più volte in altri punti della cotenna;
 - presenza alle operazioni.

INOQ, acquisita la produzione di uno o più mesi, eseguiti i controlli che ne hanno confermato l'idoneità rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PdC, emette un Certificato di Conformità che ne attesta la conformità.

Il Trasformatore e/o lo Stagionatore deve:

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 47 di 51

- comunicare a INOQ l'eventuale riscontro, successivo alla apposizione del contrassegno, della sussistenza di prosciutti che abbiano perso i requisiti previsti dal Disciplinare, affinché si provveda all'asportazione del contrassegno di conformità;

INOQ, per ogni partita per la quale il Trasformatore e/o Stagionatore richiede la marchiatura a fuoco con il contrassegno della DOP verifica inoltre:

a livello DOCUMENTALE (tale verifica può essere eseguita in sede di INOQ preventivamente alle fasi ispettive, con verifica del RIFT e delle DIP trasmesse e documenti correlati di tracciabilità)

- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato nella zona di produzione prescritta dal Disciplinare e sia accompagnata:
 - dalla DS compilata in ogni sua parte, compreso il numero effettivo di cosce proposte in consegna per ogni singolo allevamento di provenienza;
 - da un DDT integrato dalle seguenti registrazioni: "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" ovvero altre diciture equivalenti e il numero e il peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici della DS e il DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella DS e nel DDT coincida;
- siano osservate le tempistiche di consegna prescritte dal Disciplinare cioè che le cosce provengano da animali macellati da non meno di 24 ore e non oltre 120 ore (la data di macellazione è riportata sulla DS)

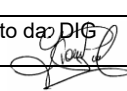
a livello ISPETTIVO

che:

- non presentino le inidoneità previste dal disciplinare al §5.5 (isolate e rifilate, prive del piede e con l'anchetta presente);
 - sia identificabile il macello e che esso sia chiaramente riconducibile al relativo codice di identificazione indicato nella DS;
 - rechi con certezza la visibilità del tatuaggio ovvero i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;
- i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopra descritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche la marca auricolare, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;
- la "lettera-mese" tatuata qualifichi il suo ottenimento da un suino di età pari o superiore a otto mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione;
 - rechi una identificazione che identifica il lotto di macellazione della singola AM -partita di suini macellata nelle modalità concordate con INOQ.

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata con il lotto di lavorazione dall'incaricato di INOQ e segregata in attesa dell'esito del ricorso. L'identificazione della coscia porterà, passati i termini previsti per il ricorso, l'esclusione definitiva della stessa dal circuito DOP.

Inoltre, INOQ controlla che non sia stato apposto il marchio di omologazione sulle cosce non utilizzate per la DOP.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DFG 	Data: 04/10/2022	Pagina 48 di 51

7.11 Sorveglianza Laboratori di Disossatura

Può essere disossato, per essere destinato alle successive operazioni di affettamento e preconfezionamento, esclusivamente il prosciutto provvisto del marchio di conformità.

Il timbro identificativo a fuoco sulla cotenna del prosciutto viene impresso da INOQ presso il Trasformatore e/o lo Stagionatore, prima che i prosciutti siano inviati al Laboratorio di Disossatura.

7.11.1 Controlli sui Laboratori di Disossatura

Nei laboratori di disossatura INOQ eseguirà una verifica all'anno finalizzata ad accertare:

- il mantenimento dei requisiti strutturali, impiantistici e organizzativi in possesso degli operatori al momento dell'autorizzazione;
- la conformità delle fasi di lavorazione e rispetto degli obblighi definiti al paragrafo 6.2.7;
- conformità dei prosciutti lavorati:
 - I prosciutti destinati alla produzione di prosciutti disossati o mattonelle devono possedere le caratteristiche merceologiche idonee al Crudo di Cuneo (termine minimo di stagionatura);
 - I prosciutti destinati alla produzione di prosciutti disossati o mattonelle devono essere marchiati.
- l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato, del prodotto in fase di lavorazione e del prodotto destinato al Laboratorio di Affettamento anche tramite un bilancio di massa relativo ad almeno una giornata di lavorazione;

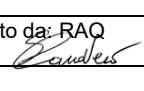
7.12 Sorveglianza Laboratori di Affettamento

INOQ effettua un audit/anno presso tutti i Laboratori di Affettamento finalizzato ad accertare:

- Mantenimento dei requisiti strutturali, impiantistici e organizzativi in possesso degli operatori al momento dell'autorizzazione;
- Conformità delle fasi di lavorazione e rispetto degli obblighi definiti al paragrafo 6.2.8;
- Le corrette operazioni di pelatura avvengano presso il laboratorio di affettamento garantendo il mantenimento della tracciabilità del prodotto;
- Conformità del prodotto lavorato e del prodotto finito;
- Identificazione, rintracciabilità e tracciabilità;
- La comunicazione preventiva delle operazioni di affettamento per permettere ad INOQ di eseguire la verifica ordinaria in concomitanza con tali operazioni.

INOQ, per ogni operazione di affettamento campionato controlla e/o rileva:

- l'avvenuta registrazione dei riferimenti utili all'individuazione dei prosciutti destinati alle operazioni medesime;
- la corrispondenza dei dati comunicati per la predisposizione in "mattonelle" (numero e peso) e i dati effettivi;
- che sulle "mattonelle" sia presente il contrassegno;
- vi sia separazione spaziale o temporale tra le lavorazioni di Crudo di Cuneo DOP e le altre lavorazioni;
- il prodotto da affettare e affettato abbia mantenuto i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento all'assenza di cause di inidoneità del tipo qualitativo;
- siano utilizzate confezioni la cui etichetta sia conforme al disciplinare di produzione;
- attraverso un bilancio di massa verifica che le "mattonelle" in entrata siano coerenti con il prodotto affettato ottenuto in termini di numero e peso;
- il peso complessivo netto del prodotto affettato;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 49 di 51

8. ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA

Ogni singola etichetta è posta sul prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal PDC, a cura e sotto la responsabilità dell'Operatore interessato, il quale deve:

- attenersi alle indicazioni fornite e descritte dal Disciplinare di produzione;
- per ogni etichetta ai fini della DOP, osservare che:
 - sia inserita la menzione integrativa "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF" ovvero per esteso "Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali";
 - non siano inserite indicazioni complementari ed accessorie aventi carattere laudativo, ad esclusione di "disossato" ed "affettato", nonché di altre indicazioni non specificatamente previste, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge;

INOQ verifica a campione, durante ogni verifica ispettiva, che le etichette utilizzate per la commercializzazione della DOP siano quelle conformi al disciplinare di produzione.

9. SICUREZZA

L'organizzazione controllata è tenuta a fornire al personale ispettivo e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Crudo di Cuneo.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle attività in autocontrollo, sia da INOQ nel corso dei controlli di conformità e dei controlli documentali.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che prodotto non rispondente alle prescrizioni del Disciplinare sia immesso nel circuito della denominazione tutelata.

10.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera


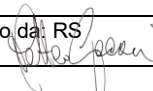
Qualora un operatore della filiera del prodotto Crudo di Cuneo DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP Crudo di Cuneo,
- quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità, rimuove, ove possibile, i segni distintivi della DOP (ad eccezione dei suini).

10.2 Gestione delle non conformità da parte di INOQ

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate agli operatori interessati in seguito alla delibera del CEC con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

La notifica delle non conformità agli operatori interessati viene effettuata entro il tempo massimo di cinque giorni lavorativi dalla data di decisione del comitato di certificazione e comunque entro 30 gg dalla data di rilevazione della NC.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIF 	Data: 04/10/2022	Pagina 50 di 51

Salvo diversa indicazione prevista nell'elenco Non Conformità, rispetto a quanto previsto dal documento tecnico, sono concessi 15 giorni per adempiere alle prescrizioni fornite contestualmente alla notifica della NCL. Nei casi previsti specificamente nel Piano dei controlli, il prodotto non può essere movimentato fino alla risoluzione della NCL stessa.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP.

In particolare, per tutte le casistiche qualificate come Non conformità gravi da Schema dei controlli, l'ispettore di INOQ redige apposito verbale in contraddittorio con l'Azienda, che deve contenere la precisa individuazione dei lotti e/o delle partite oggetto di non conformità. La comunicazione delle misure avviene con la consegna del verbale all'interessato, poi decisa dal Comitato Esecutivo di Certificazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo Schema dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" e le eventuali immissioni in commercio di prodotto non conforme, saranno comunicati ad ICQRF ed al Consorzio di Tutela incaricato.

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dalla DOP del prodotto (es. suini vivi o carcasse, cosce fresche e/o stagionate e/o marchiate), l'Operatore è tenuto a comunicare a INOQ le modalità con le quali esclude il prodotto dalla DOP e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità e a conservare la documentazione comprovante l'esclusione del prodotto dal circuito della DOP.

Nel caso in cui INOQ accerti l'esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e trattare direttamente la medesima nei confronti dell'operatore iscritto nel sistema, comunicherà tempestivamente e, comunque, non oltre 7 giorni dalla delibera di non conformità, gli esiti dell'accertamento compiuto agli eventuali altri OdC interessati.

11. RECLAMI E RICORSI

11.1 Reclami

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della DOP ritengano che nelle attività di controllo effettuate da INOQ avessero a realizzarsi situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte di INOQ, etc.), gli stessi possono inoltrare a INOQ un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di INOQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. INOQ assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

11.2 Ricorsi


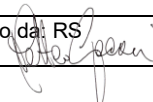

L'operatore può ricorrere rispetto alle non conformità riscontrate da INOQ attivando una procedura di ricorso.

Il ricorso, indirizzato ad INOQ, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da INOQ; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione. Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso la Giunta di Appello trasmette all'operatore interessato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a INOQ. Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni della Giunta d'Appello sono vincolanti per INOQ e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

12. ATTIVITÀ DI AFFIANCAMENTO DEGLI ISPETTORI INOQ DA PARTE DELL'ENTE DI ACCREDITAMENTO E/O DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

L'operatore accetta eventuali verifiche di accompagnamento da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti, sulla base delle norme di accreditamento e/o della legislazione applicabili.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Crudo di Cuneo"			PC38 Rev.2
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 04/10/2022	Pagina 51 di 51

13. RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, INOQ assicura agli operatori della filiera disciplinata della DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

14. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di adesione dell'allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di adesione del Macello e del Sezionamento
4	Richiesta di adesione dei Trasformatori, Stagionatori, Disossatori, Porzionatori/Affettatori
5	Istruzioni di compilazione dell'Attestato di trasferimento (AT)
6	Istruzioni di compilazione dell'Attestato per la macellazione (AM)
7	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
8	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione Specifica del Macello (DS)
9	Documento di Omologazione (DO)
10	Certificazione del tipo genetico
11	Dichiarazione del Trasformatore (DIP)
12	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
13	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini