
	PIANO DI CONTROLLO DEL <i>“Salame Piemonte”</i>			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 1 di 78


Piano dei controlli della Denominazione

“Salame Piemonte” IGP


	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 2 di 78

Indice generale

1.	Premessa	4
2.	Scopo e campo di applicazione	4
3.	Documenti di riferimento	5
4.	Definizioni e abbreviazioni	5
5.	Accesso al sistema di controllo e certificazione	6
5.1	Modalità di presentazione delle domande	7
5.2	Domanda presentata da soggetto singolo (All1)	7
5.3	Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale	7
6.	registrazione e/o Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata	8
6.1	Valutazione della domanda di accesso.....	8
6.2	Procedura di riconoscimento	8
6.2.1	Verifica ispettiva iniziale	8
6.3	Procedura di riconoscimento e rilascio idoneità	9
6.4	Convenzione INOQ – IPQ	9
7.	Validità della registrazione e del riconoscimento.....	10
7.1	Condizioni di mantenimento	10
7.2	Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi	11
7.3	Ricorsi.....	12
8.	Sorveglianza sul prodotto.....	13
8.1.1	Sorveglianza in autocontrollo.....	13
8.1.2	Sorveglianza analitica di INOQ	15
9.	Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti	16
9.1	Documentazione dell'attività	16
9.2	Documentazione sistematicamente trasmessa a INOQ.....	17
10.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEGLI OPERATORI DI FILIERA	19
10.1	ALLEVAMENTI	19
10.1.1	Requisiti di conformità per gli allevamenti	19
10.1.2	Genetica Suini	19
10.1.3	Alimentazione	20
10.1.4	Età dei suini alla macellazione	21
10.1.5	Peso dei suini alla macellazione	21
10.2	IMPIANTI DI MACELLAZIONE	21
10.2.1	Requisiti di conformità per i macelli.....	21
10.2.2	La macellazione dei suini.....	21
10.2.3	Caratteristiche suini alla macellazione:	21
10.3	LABORATORI DI SEZIONAMENTO	23
10.3.1	Rispetto al sezionamento ed alla rifilatura	23
10.4	PRODUTTORI/STAGIONATORI (SALUMIFICI)	23
10.4.1	Zona d'origine (Requisito 1)	23
10.4.2	Materia prima(Requisito 2)	23
10.4.3	Lavorazione e stagionatura (Requisito 3)	23
10.4.4	Caratteristiche del prodotto finito (Requisito 4)	25
10.4.5	Caratteristiche specifiche tecniche	25
10.4.6	Etichettatura e confezionamento (Requisito 5).....	26
10.5	AFFETTATORI/CONFEZIONATORI.....	27
11.	Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	27
11.1	Generalità	27
11.2	Allevamenti	27
11.3	Macelli e Sezionatori	28
11.4	Produttori/Salumifici	28
11.5	Confezionatore/affettatore.....	29
11.5.1	Confezionamento.....	29

	PIANO DI CONTROLLO DEL <i>“Salame Piemonte”</i>			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 3 di 78

11.6	Separazione delle produzioni IGP	29
12.	Non conformità	30
12.1	Rilevate dall'azienda.....	30
12.2	Rilevate da INOQ.....	30
13.	ALLEGATI	31
14.	SCHEMA DEI CONTROLLI	31

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 4 di 78

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/12 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri.

INOQ Soc. Coop (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato per l'Indicazione Geografica Protetta "Salame Piemonte" 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 per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e di processo della denominazione.

Il presente Piano dei Controlli PC41, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano la denominazione "Salame Piemonte" e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di trasformazione della materia prima, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- modalità di confezionamento ed etichettatura al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli PC41 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo della Denominazione.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:


- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo);
- dai controlli di conformità svolti da INOQ al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da INOQ, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da INOQ.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione della Denominazione "Salame Piemonte"; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della denominazione. Tali soggetti sono costituiti da:

- allevatori,
- macelli
- sezionamenti,
- produttori,

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 5 di 78

- stagionatori,
- confezionatori/affettatori.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell'allegato A

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli, approvati dalle competenti Autorità;

Richiedente: soggetto che richiede a INOQ l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la Denominazione "Salame Piemonte";

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione INOQ;

Allevatore: soggetto identificato e registrato che attraverso l'allevamento di bestiame suino fornisce al macello gli animali idonei alla trasformazione in Salame Piemonte.

Macello: soggetto identificato, in possesso del riconoscimento come stabilimento di macellazione, che macella il bestiame suino, fornendo ai sezionatori le carcasse idonee a diventare Salame Piemonte

Sezionatore: soggetto identificato, in possesso del riconoscimento come stabilimento di sezionamento, che lavora le carcasse di suini, fornendo ai produttori i tagli idonei a diventare Salame Piemonte

Produttore/Stagionatore o Salumificio: soggetto identificato che lavorando le materie prime carnee idonee alla denominazione le porta fino alla stagionatura minima e produce il Salame Piemonte.

Affettatore/Confezionatore: soggetto identificato che approvvigionandosi di Salame Piemonte intero già certificati procede al loro frazionamento (in tranci o affettato) ed al successivo confezionamento per l'immissione al consumo.

Prodotto finito: salame ottenuto in conformità ai requisiti previsti e suscettibile di essere successivamente identificato con la denominazione Salame Piemonte.

"Salame Piemonte" IGP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, e recante l'Indicazione Geografica Protetta

Autocontrollo: insieme delle misure adottate per assicurare e mantenere i requisiti di conformità relativi al Salame Piemonte (dandone evidenza tramite le previste registrazioni) da parte dei soggetti della filiera produttiva del Salame Piemonte per l'attività di propria pertinenza.

Controllo di Conformità: atto mediante il quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità del la denominazione "Salame Piemonte" specificati nel relativo disciplinare e nel presente piano dei controlli, ai fini del riconoscimento e rilascio della certificazione di conformità;


Disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP "Salame Piemonte" e in particolare i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto finito;

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi:

Lievi: pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto.

Gravi: irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita di tracciabilità del prodotto stesso.

Le misure di trattamento possono prevedere l'esclusione del prodotto e, nel caso delle Non Conformità Gravi, la segnalazione della stessa all'Ispettorato Centrale Controllo Qualità.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 6 di 78

Consorzio di Tutela: Consorzio per la Tutela del Salame Piemonte incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla IGP.

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

ICQRF: Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari;

Lotto omogeneo: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionate in circostanze praticamente identiche". "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità" (art.13 – decreto legislativo 109/92);

Organismo di certificazione: INOQ Soc. Coop.

Sistema di certificazione: sistema con regole procedurali e gestionali definite per effettuare la certificazione di conformità;

Comitato Esecutivo di Certificazione: organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti della attività di controllo svolta dalla struttura, per il rilascio delle previste attestazioni di conformità;

IPQ: Istituto Parma Qualità – organismo privato di controllo autorizzato dal MIPAAF a svolgere l'attività di controllo e certificazione di (altri) prodotti a marchio IGP e DOP nel settore della filiera suinicola;

Convenzione: documento sottoscritto da INOQ ed IPQ che dettaglia le modalità di affidamento dei controlli sulle fasi di allevamento e macello/sezionamento ad IPQ ed i rapporti tra i due organismi;

CUC: Certificazione Unificata di Conformità:

CI - Certificazione Intermedia:

DCM: Dichiarazione cumulativa di macellazione specifica per la denominazione Salame Piemonte (documento che contiene i dati relativi alla identificazione e rintracciabilità della materia prima utilizzata per la produzione della denominazione "Salame Piemonte")

TIM: Timbro di Identificazione del Macello

DIGP: disciplinare di produzione della IGP

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli disciplinare si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020, ISO 8402/95 e ISO 9000/05.


5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione Salame Piemonte devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema a INOQ tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la Denominazione Salame Piemonte e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo Cap. 6.

Con riferimento ai documenti di autocontrollo, allegati al presente piano (Allegati 2,3,4), si fa presente che ad eccezione dell'Allegato1, gli operatori possono utilizzare propri registri anche in formato elettronico, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 7 di 78

5.1 Modalità di presentazione delle domande.

Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente devono essere consegnate dallo stesso ad INOQ. Possono essere consegnate a INOQ, per comodità organizzative aziendali, anche dal Consorzio di Tutela (se autorizzato) in forza di specifica delega.

La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

La fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

5.2 Domanda presentata da soggetto singolo (All1)


Nel caso di soggetto singolo la domanda dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- codice Azienda se già inseriti in altri circuiti IGP
- iscrizione a CCIAA (se prevista);
- partita I.V.A. del richiedente e codice fiscale;
- autorizzazione sanitaria (codice ASL – bollo CE);
- attività di filiera svolta;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con INOQ;
- sintetica indicazione degli impianti e delle attrezzature utilizzati;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato;
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario INOQ ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità, anche qualora l'esito delle stesse non si concludesse con il riconoscimento od il rilascio della certificazione di conformità.

5.3 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura etc.), documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della Denominazione Salame Piemonte (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali i soggetti della filiera registrati e riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente a INOQ le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento. Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o che possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

INOQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, e la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare comunque il soddisfacimento del requisito, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da INOQ secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 8 di 78

6. REGISTRAZIONE E/O RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA

6.1 Valutazione della domanda di accesso

La procedura di registrazione/riconoscimento viene attivata con la presentazione a INOQ della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione da parte del soggetto che intende partecipare alla realizzazione della Denominazione Salame Piemonte (secondo le modalità previste al precedente Capitolo 5 e per le parti di specifica competenza).

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è vincolante per l'esame della richiesta.

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, INOQ verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 20 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva INOQ provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato.

6.2 Procedura di riconoscimento


6.2.1 Verifica ispettiva iniziale

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 20 giorni o comunque accordandosi con il richiedente, INOQ dispone, una data per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale INOQ verificherà la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata unitamente alla domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività da esso svolte.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, i seguenti aspetti:

- per gli allevatori
 - la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei al rispetto dei requisiti previsti per il processo di allevamento;
 - l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e rintracciabilità dei suini;
 - la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alle prescrizioni relative all'allevamento
- per i macelli/sezionamenti
 - la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei al rispetto dei requisiti previsti per il processo di macellazione e sezionamento;
 - l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e rintracciabilità della materia prima nonché del prodotto finito;
 - la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alle prescrizioni relative alla macellazione e/o sezionamento
- per i produttori/stagionatori (salumifici)
 - effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
 - la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato (o per la corretta identificazione) delle materie prime carnee conformi alla Denominazione dalle non conformi e per il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 9 di 78

- la disponibilità e l’adeguatezza di impianti per il governo della stagionatura, secondo quanto necessario
- l’adeguatezza dei sistemi per l’identificazione e la rintracciabilità della materia prima nonché del prodotto finito;
- l’applicazione di procedure di produzione conformi ai requisiti di processo e di stagionatura previsti dal disciplinare di produzione e dettagliati nel presente piano.
- per i confezionatori/affettatori
 - la disponibilità e l’adeguatezza di impianti per il governo dell’affettatura e successivo confezionamento, secondo quanto necessario
 - l’adeguatezza dei sistemi per l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l’applicazione di modalità di affettatura conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dettagliati nel presente piano.

6.3 Procedura di riconoscimento e rilascio idoneità

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell’ispezione sopra citata, INOQ, secondo le modalità stabilite dal Comitato Esecutivo di Certificazione, delibera il rilascio della certificazione di conformità al soggetto richiedente e l’inserimento dell’azienda negli elenchi dei soggetti idonei alla produzione di salami successivamente identificabili con la Denominazione “Salame Piemonte”, tenuti ed aggiornati da INOQ.

Ovviamente un soggetto può svolgere tutte le attività riportate; in tal caso potrà essere riconosciuto per ciascuna di esse.

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all’Autorità nazionale di controllo (MIPAAF) ed al Consorzio per la Tutela della Denominazione Salame Piemonte per gli atti conseguenti.


La richiesta di adesione al sistema dei controlli è automaticamente rinnovata ogni anno, previa sottoscrizione del contratto (inviato annualmente) e pagamento degli oneri dovuti secondo il tariffario approvato, a meno che il soggetto non rinunci volontariamente all’adesione stessa.

I Confezionatori, infine devono sottoporre al Consorzio autorizzato (se presente) o, qualora il Consorzio rinunciasse a tale facoltà, ad INOQ le bozze recanti le modalità di identificazione del prodotto (confezioni e etichette) ai fini della loro approvazione. Copia delle etichette approvate deve essere inviata ad INOQ. Il controllo sull’utilizzo delle confezioni e/o etichette viene effettuata contestualmente alla valutazione della rintracciabilità dei lotti di Salame Piemonte.

6.4 Convenzione INOQ – IPQ

Il controllo della conformità degli allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento, nonché la relativa produzione, distribuzione di materiale e documentazione per l’identificazione degli operatori e dei suini, carcasse, mezzene, tagli anatomici, viene affidata da INOQ all’Istituto Parma Qualità (IPQ), organismo di controllo riconosciuto dal Mipaaf.

Tale organismo di controllo effettuerà l’attività di controllo sulla base del presente piano dei controlli, secondo le modalità operative definite dall’apposita convenzione con lo stesso, notificata all’Autorità Nazionale di controllo.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 10 di 78

In tale Convenzione viene specificato che la responsabilità dell'attività di controllo nei confronti del Mipaaf è esclusivamente di INOQ e pertanto il trattamento delle non conformità originate dalla predetta attività, rilevate in fase di verifica ispettiva nonché le relative azioni correttive sono gestite da INOQ in base a quanto definito dal presente piano dei controlli.

Le verifiche del rispetto dei requisiti presso i produttori/salumifici, i confezionatori sono effettuare direttamente da INOQ sulla base del presente piano dei controlli.

7. VALIDITÀ DELLA REGISTRAZIONE E DEL RICONOSCIMENTO

La validità dell'idoneità ai fini della Denominazione Salame Piemonte inizialmente deliberata, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata ad INOQ dal parte del MIPAAF.

Le certificazioni rilasciate da INOQ, così come tutte le certificazioni regolamentate, hanno una durata che coincide con l'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF ai vari organismi per l'espletamento dei controlli previsti dagli specifici piani di controllo (durata triennale). Essendo tale scadenza, soggetta a rinnovo, l'attestato rilasciato non ha scadenza a meno che tale rinnovo non venga concesso.

All'inizio di ogni anno solare, entro il mese di marzo INOQ propone a tutti i soggetti registrati un contratto annuale per il mantenimento nel sistema dei controlli; ciascuno di questi, per mantenere l'inserimento, dovrà sottoscrivere il contratto e pagare gli oneri dovuti secondo il tariffario approvato, a meno che non rinunci volontariamente all'adesione stessa.


Il riconoscimento e la certificazione di idoneità ai fini della denominazione Salame Piemonte rilasciati, possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell'attività di filiera da parte dell'operatore, effettuata per un periodo definito e dichiarato: l'operatore dovrà, pertanto, notificare ad INOQ la propria volontà, specificando il periodo di sospensione.

Nel periodo di sospensione dell'attività:

1. l'Azienda deve consegnare le etichette in suo possesso al Consorzio di Tutela o, in sua assenza ad INOQ;
2. l'Azienda è tenuta al pagamento della sola quota proporzionale maturata fino alla data della sospensione ed alle eventuali spese vive sostenute e non è tenuta pertanto al pagamento della quota di mantenimento;
3. alla ripresa dell'attività, INOQ effettuerà sull'Azienda una nuova verifica ispettiva per verificare se sono ancora presenti i requisiti minimi che ne avevano consentito l'iscrizione, solamente in caso di esito positivo dell'ispezione, l'operatore potrà partecipare nuovamente in maniera attiva alla filiera del circuito;
4. se la comunicazione della sospensione perviene ad INOQ dopo il 31 gennaio, l'Azienda è tenuta al pagamento anche della quota di mantenimento, così come descritta nel Tariffario, oltre a quanto richiamato al punto 2;
5. Nell'anno seguente alla sospensione, nulla è dovuto ad INOQ fino alla ripresa dell'attività, in cui sarà richiesta nuovamente la quota di mantenimento.

7.1 Condizioni di mantenimento

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione "Salame Piemonte", sono assoggettati ai controlli di conformità, con o senza preavviso, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo paragrafo 15 - Schema dei controlli.

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 11 di 78

Per gli allevamenti, macelli e sezionatori il controllo annuale al fine di verificarne la conformità ai requisiti, tramite verifica ispettiva di sorveglianza, verrà effettuato secondo la seguente frequenza:

- il 33% degli allevamenti +2% di quelli già controllati nell’anno precedente;
- il 33% degli impianti di macellazione +2% di quelli già controllati nell’anno precedente;
- il 33% dei sezionatori +2% di quelli già controllati nell’anno precedente.

Per i produttori/salumifici e i confezionatori/affettatori l’entità annuale dei controlli corrisponde alla totalità dei soggetti iscritti.

Per quest’ultimi le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Qualora per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell’organismo e legate alle caratteristiche dell’operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, INOQ controlla annualmente, per tutti i soggetti controllati, la corretta compilazione della documentazione relativa all’autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate e confezionate.

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

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della IGP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da INOQ e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all’attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione.

I soggetti riconosciuti 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.

7.2 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi


Il soggetto registrato e/o riconosciuto per la Denominazione Salame Piemonte può recedere dal sistema dei controlli (rinuncia volontaria).

In questo caso, deve essere trasmessa a INOQ comunicazione di recesso per l’applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La rinuncia diventa effettiva dalla data di ricevimento in cui il soggetto registrato/riconosciuto ha dato comunicazione scritta con riscontro di ricezione da parte di INOQ.

A seguito della rinuncia, l'ex soggetto riconosciuto è obbligato a:

- non utilizzare i marchi identificativi (etichette) della Denominazione Salame Piemonte ed a restituire quelli eventualmente in suo possesso al Consorzio di Tutela;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione;
- pagare a INOQ le quote di iscrizione al sistema di controllo relative all’anno in corso maturate fino alla data del recesso.

	PIANO DI CONTROLLO DEL <i>“Salame Piemonte”</i>			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 12 di 78

Inoltre, il recesso dal sistema di controllo comporta da parte di INOQ:

- la cancellazione dell'ex Soggetto registrato/riconosciuto dal relativo elenco e le azioni conseguenti;
- la ripetizione dell'intero iter di registrazione e riconoscimento nel caso in cui il soggetto intenda riprendere l'attività ai fini della Denominazione Salame Piemonte.


7.3 Ricorsi

L'Azienda alla quale sia stata negata da INOQ l'inserimento nel sistema di controllo della IGP Salame Piemonte, ovvero a seguito dei controlli documentali, metrici, sensoriali, siano state verbalizzate non conformità al disciplinare di produzione e/o al presente Piano di Controllo, non accettate dallo stesso in quanto ritenute non corrette, ha la facoltà di ricorrere contro le decisioni di INOQ.

A tale fine, il soggetto controllato invia (entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni), per raccomandata, ad INOQ motivata istanza di ricorso alla Giunta di Appello (GdA). La GdA è costituita da almeno 3 membri indipendenti che dovranno essere nominati all'occorrenza dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità di INOQ.

Entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza, la Giunta d'Appello trasmette attraverso INOQ al soggetto controllato la propria decisione inappellabile. Tale decisione può essere presa anche in seguito alla ripetizione della verifica ispettiva da parte di esperti tecnici nominati dalla stessa giunta d'appello o la ripetizione dell'analisi in laboratori qualificati ed indicati dalla stessa giunta.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 13 di 78

8. SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

8.1.1 Sorveglianza in autocontrollo

Ogni soggetto assoggettato al sistema di controllo della IGP “Salame Piemonte” è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e dell’applicazione dei contenuti del presente Piano.

La rispondenza ai requisiti del disciplinare di produzione ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli e le produzioni ottenute ed avviate al circuito della denominazione “Salame Piemonte” devono essere adeguatamente documentate dagli operatori della filiera che immettono il prodotto in commercio come “Salame Piemonte IGP” mediante sistematiche annotazioni in autocontrollo delle attività disciplinate.

La rispondenza alle caratteristiche disciplinate deve essere accertata in autocontrollo sul prodotto destinato al confezionamento, prima della sua immissione in commercio, secondo i criteri evidenziati nella successiva Tabella n.1.


Tabella n.1

Caratteristiche prodotto destinato al confezionamento	Frequenza	
Caratteristiche fisiche (peso) Caratteristiche organolettiche (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore)	Ogni lotto IGP	
Caratteristiche chimiche <input type="checkbox"/> Proteine totali min. 23% <input type="checkbox"/> Rapporto collagene/proteine max 0,12 <input type="checkbox"/> Rapporto acqua/proteine max 2,00 <input type="checkbox"/> Rapporto grasso/proteine max 1,40 <input type="checkbox"/> pH≥5,2 Caratteristiche microbiologiche <input type="checkbox"/> Carica microbica mesofila > 1x10 ⁷ u.f.c./g - con prevalenza di lactobacillacee e coccacee.	kg di prodotto IGP	Numero di campioni
	Fino a 20.000	1
	Da 20.001 a 100.000	2
	Da 100.001 a 500.000	3
	Oltre 500.000	4
Note	1 - I riscontri delle caratteristiche chimiche e microbiologiche devono essere effettuati su prodotto finito idoneo ad essere identificato con la IGP Salame Piemonte; 2 – I lotti di prodotti sottoposti ad analisi, opportunamente identificati, devono, essere trattenuti fino ad accertamento della conformità e deve essere garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3) per l’attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.	

Caratteristiche chimiche e microbiologiche

Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche e microbiologiche i campioni dovranno essere analizzati da un Laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

In merito al prelievo in autocontrollo per la verifica analitica del prodotto, l’azienda dovrà comunicare a INOQ in concomitanza con l’attività di prelievo: la data di prelievo, il numero dei campioni prelevati, l’identificazione del lotto di produzione sottoposto a prelievo nonché del campione trasmesso a laboratorio

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 14 di 78

accreditato a fronte della norma UNI CE EN ISO/IEC 17025 e l'anagrafica completa del laboratorio incaricato dell'analisi.

Tale procedura dovrà essere rispettata anche nel caso di ripetizione analitiche in caso di non conformità.

I risultati di tale autocontrollo (i referti analitici) devono essere opportunamente comunicati a INOQ entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto ed i risultati registrati su apposita documentazione aziendale, contenente il riferimento identificativo dei lotti di prodotto esaminati.

Il lotto sottoposto ad analisi deve essere trattenuto fino a accertamento della conformità; esso può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

Qualora il prodotto risultasse non rispondente ai requisiti disciplinati, il produttore è tenuto all'esclusione del lotto non conforme dal circuito della denominazione ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tale intervento.

La documentazione di analisi deve essere conservata dal produttore con i riferimenti legislativi e resa disponibile ai controlli di conformità.

Nel caso di non conformità relativa ad una o più delle caratteristiche chimiche, oltre alle eventuali misure correttive sulle lavorazioni, il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento e l'analisi su successivo lotto di produzione inviando l'esito a INOQ.

Nel caso di ulteriore non conformità il soggetto dovrà ripetere il campionamento su un altro lotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.

Qualora venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità, il soggetto verrà segnalato all'Ispettorato per gli opportuni provvedimenti, in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli.

Caratteristiche fisiche

Le caratteristiche fisiche del prodotto finito (peso) devono essere accertate in autocontrollo dal detentore del prodotto finito, per ogni lotto di prodotto destinato al confezionamento.

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale (ALL.2).

Eguale deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con relativa gestione del prodotto non conforme.

I pezzi risultati non conformi devono essere esclusi dal circuito IGP e deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della IGP "Salame Piemonte".

Inoltre verrà effettuata una successiva verifica su un lotto ulteriore.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del prodotto finito (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore) devono essere accertate in autocontrollo secondo le frequenze riportate in Tab. 1.


Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale (ALL.2).

Eguale deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con relativa gestione del prodotto non conforme.

I lotti risultati non conformi devono essere esclusi dal circuito IGP e deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della IGP "Salame Piemonte".

Inoltre verrà effettuata una successiva verifica su un lotto ulteriore.

Nel caso di mancata effettuazione dell'attività di sorveglianza analitica in autocontrollo, INOQ eseguirà una verifica ispettiva supplementare e attività di sorveglianza analitica supplementare a compensazione di quanto non effettuato dall'azienda.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 15 di 78

8.1.2 Sorveglianza analitica di INOQ

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, INOQ esegue su prodotto intero e/o intero spellato e/o in trancio la valutazione qualitativa del prodotto finito ai fini della denominazione.

Nell'ambito della normale attività di sorveglianza, l'ispettore INOQ effettuerà attività di campionamento con riscontro diretto delle caratteristiche fisico-organolettiche disciplinate secondo le frequenze stabilite nella Tabella n. 2.

Nel caso non sia possibile eseguire il prelievo di conformità per fermo produttivo, si dovrà procedere al prelievo non appena vi è la ripresa della produzione (mantenendo la frequenza annuale prevista).

Il campione sarà composto dal prodotto finito che abbia terminato almeno il periodo minimo di stagionatura (da un minimo di dieci giorni ad un massimo di cinquanta giorni, per i diametri compresi tra 40 e 70 mm e da un minimo di ventuno giorni ad un massimo di ottantaquattro giorni, per i diametri compresi fra 71 e 90 mm), su cui verrà eseguito il riscontro delle caratteristiche disciplinate.

Nel caso di prelievo per campionamento INOQ eseguirà un'unità campionaria composta da 4 aliquote delle quali:


- n.1 per la verifica fisico-organolettica in fase di ispezione;
- n.2 inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da INOQ per le analisi chimiche e microbiologiche*;
- n.1 rimane a disposizione del soggetto*.

(*) ogni aliquota dovrà essere composta da almeno 250 gr.

Tabella 2

Caratteristiche prodotto destinato al confezionamento		Frequenza*	
Caratteristiche fisiche (peso)		Kg di prodotto IGP	Numero di campioni
Caratteristiche organolettiche (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore)		Fino a 20.000	1
Caratteristiche chimiche		Da 20.001 a 100.000	2
<input type="checkbox"/> Proteine totali min. 23% <input type="checkbox"/> Rapporto collagene/proteine max 0,12 <input type="checkbox"/> Rapporto acqua/proteine max 2,00 <input type="checkbox"/> Rapporto grasso/proteine max 1,40 <input type="checkbox"/> pH≥5,2		Da 100.001 a 500.000	3
<input type="checkbox"/> pH≥5,2		Oltre 500.000	4
Caratteristiche microbiologiche <input type="checkbox"/> Carica microbica mesofila > 1x10 ⁷ u.f.c./g - con prevalenza di lactobacillacee e coccacee.			
Note	1 - I riscontri delle caratteristiche chimiche devono essere effettuati su prodotto finito idoneo ad esser identificato con la IGP Salame Piemonte; 2 – I lotti di prodotti sottoposti ad analisi, opportunamente identificati, devono, essere trattenuti fino ad accertamento della conformità e deve essere garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.		

(*) – Calcolo della frequenza riferito alle produzioni del precedente anno solare o sulla base della stima della produzione annuale, in caso di primo accesso.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 16 di 78

I lotti di prodotto sottoposti a campionamento ed analisi di INOQ, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento dei requisiti analitici (vedi Tabella n. 2 – nota 2).

In caso di non conformità analitica il produttore può richiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione di INOQ. Tale ripetizione deve essere effettuata da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi.

In caso di non conformità analitica per uno o più requisiti, il confezionatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi.

INOQ informerà l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare all'OdC e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione al fine di poter assistere con proprio rappresentante o un consulente tecnico di parte.

La parte potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

I lotti risultanti definitivamente non conformi devono essere esclusi dal circuito della denominazione Salame Piemonte ed opportunamente trattati.

Nel caso di non conformità analitica sul prodotto (accertata anche a seguito della procedura di revisione se richiesta), INOQ oltre all'esclusione del lotto dal circuito IGP, dispone di un piano rinforzato di analisi del prodotto finito, con campionamento e determinazione analitica a frequenza mensile, per un periodo di due mesi consecutivi.

Qualora in corso di attuazione di un piano rinforzato venissero riscontrare ulteriori situazioni di non conformità, il soggetto interessato verrà segnalato all'ICQRF per gli opportuni provvedimenti, in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli.

Le caratteristiche organolettiche verranno accertate da parte dell'Ispettore in sede di verifica annuale; in caso di situazioni dubbie e/o per le quali l'Ispettore non è in grado di giudicare la conformità deve essere formata una unità campionaria da inviare ad un Laboratorio accreditato per l'esecuzione delle analisi organolettiche.

Si precisa che in caso di richiesta di revisione delle analisi il lotto campionato deve essere trattenuto fino a completo accertamento delle caratteristiche analizzate.

Nel caso di non conformità delle caratteristiche fisiche (peso), verranno pesati tutti i pezzi del lotto sottoposto a verifica e si procederà all'esclusione dal circuito IGP solamente di quelli non conformi.

La strumentazione per effettuare le misurazioni nel corso delle verifiche ispettive è di proprietà dell'Azienda e deve essere conforme alle vigenti norme in materia metrologica.


Nell'ipotesi sia stata utilizzata la denominazione su prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso al consumo, INOQ provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari) la non conformità riscontrata.

9. ADEMPIMENTI DOCUMENTALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

9.1 Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione "Salame Piemonte".

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di INOQ e trasmettere (secondo quanto previsto dal presente Piano dei controlli o richiesto dall'Organismo di Controllo) 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

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 17 di 78

della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della denominazione “Salame Piemonte” (al riguardo vedasi anche lo schema dei controlli).

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione “Salame Piemonte” devono essere conservate per almeno cinque anni dalla data di redazione, secondo quanto previsto dall’art.28 della legge 689/91 e dal codice civile (art.2947 e segg).

9.2 Documentazione sistematicamente trasmessa a INOQ

Tutti i produttori/salumifici e gli affettatori/confezionatori riconosciuti ai fini della denominazione sono obbligati a comunicare a INOQ, entro il mese successivo, le quantità mensili di produzione ricevute ai fini della denominazione e delle successive quantità lavorate ed immesse nel circuito della IGP “Salame Piemonte” nello stesso mese.

Per quanto riguarda i produttori/salumifici riconosciuti gli stessi sono tenuti a trasmettere a INOQ sistematica comunicazione mensile, (ALL3 o equipollente):

- fornitore della materia prima con riferimento al documento di trasporto;
- quantità di materia prima (peso in kg) avviate alla trasformazione ai fini della denominazione “Salame Piemonte”;
- quantità di prodotto mensile idoneo alla denominazione “Salame Piemonte” (Kg);
- quantità di prodotto finito idoneo alla denominazione Salame Piemonte approvvigionate (Kg) e relativa provenienza;
- eventuale salumificio terzo cedente prodotto semilavorato;
- lotto identificativo.


I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a INOQ sistematica comunicazione mensile, (ALL4 o equipollente):

- quantità di prodotto mensilmente confezionato come “Salame Piemonte IGP” (in kg e/o facoltativamente il numero di pezzi di intero o trancio);
- indicazione della data di confezionamento e del lotto di vendita;
- eventuale lotto di semilavorato ceduto a salumificio terzo;
- quantità di prodotto declassato (in kg e/o facoltativamente il numero pezzi);

I soggetti confezionatori riconosciuti che effettuano anche attività di affettamento, sono inoltre tenuti a trasmettere a INOQ sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo, (ALL5):


- lotto di origine del prodotto idoneo all’affettamento;
- data di preparazione all’affettamento e data di affettamento;
- quantità di prodotto finito idoneo (in kg e/o facoltativamente anche il numero pezzi) avviate all’affettamento ai fini della denominazione “Salame Piemonte”;
- numero di vaschette ottenute e relativo peso unitario;
- indicazione del lotto di vendita;

In caso di declassamento del prodotto, (non considerando la quota di prodotto escluso per uso interno ovvero non destinato alla vendita, es. accertamenti analitici interni etc.), i soggetti coinvolti sono obbligati a trasmettere mensilmente, a INOQ, l’identificazione dei lotti declassati e relative quantità (in kg e/o facoltativamente anche il numero pezzi), che dovrà essere indicato a chiusura lotto sugli ALL 3-4-5).

	PIANO DI CONTROLLO DEL <i>“Salame Piemonte”</i>			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 18 di 78

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni dei dati sopra richiesti entro i termini previsti, INOQ solleciterà l’Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15giorni.

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

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 19 di 78

10. REQUISITI DI CONFORMITA' DEGLI OPERATORI DI FILIERA

Dopo la verifica di riconoscimento iniziale INOQ, predispone ed effettua, sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli, delle Verifiche Ispettive di sorveglianza per verificarne il rispetto del mantenimento dei requisiti di riconoscimento iniziale nonché i seguenti requisiti.

10.1 ALLEVAMENTI

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

10.1.1 Requisiti di conformità per gli allevamenti

Il ciclo di allevamento praticato ai fini del Disciplinare della IGP "Salame Piemonte" comprende le seguenti fasi:

- Allattamento: da 0 a 30 giorni sotto scrofa;
- Svezamento: dalla 5^a alla 12^a settimana;
- Magronaggio: da 30 a 80 kg. di peso vivo;
- Ingrassio: oltre 80 kg. di peso vivo.

Caratteristiche degli allevamenti

Ai fini dell'efficacia del riconoscimento e del mantenimento dei relativi effetti, gli allevamenti devono presentare:

- a) strutture e attrezzature idonee a garantire agli animali condizioni di benessere;
- b) ricoveri ben coibentati e ben areati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi;
- c) pavimenti caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici e antisdruciolevoli;
- d) in relazione alla tipologia di alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.


In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.

10.1.2 Genetica Suini

Il "Salame Piemonte" IGP è ottenuto dalle carni di suini aventi le seguenti caratteristiche:

- Sono ammessi gli animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace;
- Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc;
- Sono ammessi animali di altre razze, meticci e ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi E, U, R e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modifiche.

L'allevamento riconosciuto che dispone dei verri deve detenere ed esibire, a richiesta degli incaricati del controllo, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani od esteri. Detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro cui appartengono i verri.

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 20 di 78

In osservanza alla tradizione, restano comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali “post mortem” e sui prodotti stagionati.

Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

10.1.3 Alimentazione


L'alimentazione dei suini si articola in due fasi

Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nella successiva fase d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale

farina di estrazione di soia	fino a un massimo del 20% della sostanza secca della razione.
Silo mais	fino al 10% della sostanza secca della razione
semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	fino al 5% della sostanza secca della razione
carrube denocciolate, distillers	fino al 3% della sostanza secca della razione
lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	fino al 2% della sostanza secca della razione
farina di pesce, lisati proteici	fino al 1% della sostanza secca della razione
latticello*	fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno

Gli alimenti ammessi nella successiva fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale:

mais e pastone di granella e/o pannocchia	fino al 55% della sostanza secca della razione
sorgo, orzo	fino al 40% della sostanza secca della razione
frumento, tritcale, avena e cereali minori	fino al 25% della sostanza secca della razione
cruscamì e altri prodotti della lavorazione del frumento	fino al 20% della sostanza secca della razione
patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soia	fino al 15% della sostanza secca della razione
farina di girasole	fino al 8% della sostanza secca della razione
manioca, melasso(**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose	fino al 5% della sostanza secca della razione
polpe secche esauste di bietola	fino al 4% della sostanza secca della razione
farina di sesamo	fino al 3% della sostanza secca della razione
expeller di lino, marco mele-pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 °C	fino al 2 % della sostanza secca della razione
siero(*) di latte	fino a un apporto massimo di 15 litri capo/giorno
latticello(*)	fino a un apporto massimo di 250 grammi capo/giorno di sostanza secca

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 21 di 78

- È consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.
- Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.
- (*) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.
- (**) Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

È ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione.

10.1.4 Età dei suini alla macellazione

I suini devono essere inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese dalla nascita.

10.1.5 Peso dei suini alla macellazione

I suini vengono trasferiti al macello in partite omogenee. Il peso medio vivo della partita di animali deve corrispondere a kg 160 più o meno 10%.

10.2 IMPIANTI DI MACELLAZIONE

Non vi è limitazione geografica legata all'impianto di macellazione.

10.2.1 Requisiti di conformità per i macelli

Di seguito sono elencati i criteri da seguire nella verifica delle fasi del processo di produzione del prodotto "Salame Piemonte IGP", presso i fornitori di materia prima carne (macellatori e laboratori di sezionamento), tali controlli sono svolti secondo le procedure riportate di seguito:

10.2.2 La macellazione dei suini

I macelli che ottengono la materia prima ai fini della IGP devono controllare per ogni singola consegna di suini adulti certificati:


- a) che i suini provengano da un allevamento iscritto al circuito di controllo del Salame Piemonte;
- b) la corrispondenza tra la quantità di suini e quella indicata nei documenti di accompagnamento;
- c) l'evidenza dell'età del suino.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il documento del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore.

10.2.3 Caratteristiche suini alla macellazione:

✓ Rispetto al peso medio della partita e all'età minima dei suini

In funzione preliminare rispetto agli altri adempimenti operativi di seguito descritti, il macello controlla che il peso medio per partita (peso vivo) dei suini avviati alla macellazione sia di chilogrammi 160 più o meno 10%.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 22 di 78

Nel caso in cui il macello accerti che i pesi medi desumibili dalla documentazione in suo possesso non siano conformi alle prescrizioni del Disciplinare, effettuati i necessari riscontri, procede solo relativamente ai singoli suini che assicurano il peso medio della partita conforme ai limiti indicati dal Disciplinare. Gli esiti della attività selettiva operata dal macello, in ogni caso, sono annotati su apposita registrazione di autocontrollo.

Il macello inoltre dovrà verificare che i suini siano di età conforme e con indicazioni univocamente corrispondenti.

✓ **Rispetto allo stato sanitario e generale**

Il macello subordina la propria operatività ai fini del Disciplinare alla assicurazione che i suini vengano macellati in ottimo stato sanitario ed acquisisce in proposito tutte le attestazioni della competente Autorità Sanitaria.

Inoltre, nel corso delle operazioni di macellazione ed in funzione dei propri successivi adempimenti ai fini dei Disciplinare, il macello accerta:

- a) che siano esclusi verri e scrofe;
- b) il perfetto dissanguamento delle carcasse;
- c) l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, ecc.).

✓ **Rispetto alla conservazione**

Le carni suine fresche destinate a "Salame Piemonte IGP" – isolate dalla carcassa – devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione. Le medesime condizioni di conservazione devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e fino alla consegna.


✓ **Rispetto al rilascio della dichiarazione cumulativa del macello (DCM)**

L'attività di macellazione si sviluppa e viene documentata in relazione alle partite di suini aventi i requisiti prescritti che sono macellate ai fini della IGP nel corso della medesima giornata. Per "giornata di macellazione" si intende, conseguentemente, l'associazione tra l'univoca descrizione identificativa delle partite di suini macellate nel medesimo giorno e la data delle operazioni corrispondenti che hanno luogo presso un determinato stabilimento di macellazione riconosciuto.

I macelli documentano la propria attività di macellazione con l'emissione di una Dichiarazione Cumulativa del Macello (di seguito: DCM) che richiama origine, provenienza, numero ed età dei suini conformi ricevuti e macellati, relativamente ad ogni partita utilizzata per ogni singola giornata di macellazione. Essa attesta:

- a) la destinazione finale delle carni suine fresche;
- b) il quantitativo in Kg delle stesse;
- c) l'elenco degli allevamenti di provenienza, con gli estremi identificativi secondo legislazione vigente e/o altre forme di identificazione di altri circuiti DOP/IGP e la quantità dei suini con ognuna di esse, unitamente alla elencazione dei corrispondenti allevamenti di origine;
- d) la data di macellazione delle partite di suini certificate ed elencate nella DCM;
- e) il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita.

La DCM attesta la conformità di origine e provenienza, caratteristiche ed età dei suini, nonché l'effettiva consistenza numerica delle partite sottoposte a macellazione con esiti di conformità.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 23 di 78

10.3 LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Il laboratorio di sezionamento interagente deve verificare che:

ogni singola consegna di carne operata dal macello sia accompagnata dalla corrispondente DCM; esista corrispondenza quantitativa tra le indicazioni della DCM, i correnti documenti di trasporto e le quantità effettivamente consegnate.

10.3.1 Rispetto al sezionamento ed alla rifilatura

Il laboratorio di sezionamento opera la preparazione delle carni suine fresche rifilate procedendo dai tagli ricevuti dal macello e verificando la sussistenza di tutti i requisiti del disciplinare.

10.4 PRODUTTORI/STAGIONATORI (SALUMIFICI)

10.4.1 Zona d'origine (Requisito 1)

Gli impianti di produzione e stagionatura che intendono operare ai fini della denominazione "Salame Piemonte" devono essere ubicati nella Regione Piemonte.

10.4.2 Materia prima (Requisito 2)

Il Salame Piemonte è costituito dall'impasto di carne suina fresca marezzata, che non ha subito processi di congelamento, ottenuta dai seguenti tagli. Per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta; per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo. Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente.

10.4.3 Lavorazione e stagionatura (Requisito 3)


Le frazioni muscolari ottenute dalla muscolatura striata, proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta sono mondate asportando le parti connettivali di maggiore dimensione e il tessuto adiposo molle. Le frazioni muscolari e adipose utilizzate per la preparazione del Salame Piemonte IGP devono essere fatte sostare, disposte a strati per aumentare la superficie di contatto con l'aria, in apposite celle frigorifere ventilate a temperatura maggiore o uguale a -1 °C per le parti magre e maggiore o uguale a -5 °C per le parti grasse, in modo tale da permettere una prima buona ma lenta disidratazione delle frazioni muscolari.

✓ Pretaglio

Si effettua poi, il pre-taglio delle carni (e frazioni adipose) in pezzi non superiori a 5 cm di lato e la successiva macinatura in tritacarne (con fori di 8-10 mm).

✓ Impastatura

Gli altri ingredienti (per l'impasto) sono sale (massimo 3%), pepe in grani e/o in pezzi e/o in polvere (massimo 0,4%), spezie e piante aromatiche: aglio, chiodi di garofano interi o macinati o in infusione con il vino, noce moscata. Per garantire il sapore tipico del Salame Piemonte e il rispetto del tradizionale metodo di produzione, è necessario utilizzare vino rosso piemontese a denominazione di origine, proveniente dai vitigni autoctoni Nebbiolo, Barbera e Dolcetto (in quantità superiore allo 0,25% in peso). È ammesso l'utilizzo di zucchero e/o destrosio, colture di avviamento alla fermentazione, colture fungine di copertura del budello, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi altri coadiuvanti tecnologici finalizzati alla fissazione dell'acqua nei tessuti.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 24 di 78

Segue l'impastatura di tutti gli ingredienti in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

L'impastatura deve essere prolungata fino a ottenere la caratteristica forma allungata della struttura fisica delle frazioni adipose.

✓ **Insacco**

Il Salame Piemonte IGP deve essere insaccato in budello naturale o involucro ricostituito di origine naturale. Successivamente viene legato con spago. Per le pezzature destinate al confezionamento previa affettatura, è ammesso l'utilizzo di apposita rete. Al momento della preparazione il diametro del salame non deve essere superiore a 90 mm.


✓ **Disidratazione**

La disidratazione del salame così insaccato prosegue poi a caldo, a cicli alternati a temperatura compresa tra 15°C e 25°C e con umidità relativa dell'aria con valori minimi che sono mantenuti fra il 50% e il 70% per consentire una rapida disidratazione delle frazioni superficiali nei primi giorni di trattamento. Non possono essere adottate tecniche che prevedano una fermentazione accelerata.

✓ **Stagionatura**

La stagionatura del Salame Piemonte IGP deve essere condotta in locali ove sia assicurato un sufficiente ricambio di aria a temperatura compresa fra 11°C e 15°C.

Il tempo di stagionatura comprende anche la disidratazione a caldo del salame insaccato e varia, in funzione del diametro del salame fresco, da un minimo di dieci giorni ad un massimo di cinquanta giorni, per i diametri compresi tra 40 e 70 mm e da un minimo di ventuno giorni ad un massimo di ottantaquattro giorni, per i diametri compresi fra 71 e 90 mm.


	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 25 di 78

10.4.4 Caratteristiche del prodotto finito (Requisito 4)

Il prodotto finito, ottenuto nel rispetto delle norme contenute nel presente piano dei controlli e del disciplinare di riferimento, può essere denominato "Salame Piemonte" esclusivamente se, al termine del periodo minimo di stagionatura previsto, corrisponde ai seguenti requisiti:

10.4.5 Caratteristiche specifiche tecniche

Specifiche	Valori
a) visive organolettiche	
<input type="checkbox"/> Aspetto esterno	<input type="checkbox"/> Forma cilindrica o incurvata per le pezzature più piccole.
<input type="checkbox"/> Consistenza	<input type="checkbox"/> il prodotto si presenta compatto e di consistenza morbida. Non sono presenti aponeurosi evidenti.
<input type="checkbox"/> Aspetto al taglio	<input type="checkbox"/> la fetta si presenta compatta e omogenea, caratterizzata dalla tipica coesione delle frazioni muscolari e adipose che risultano piuttosto "allungate". Il pepe è presente in pezzi e/o in polvere..
<input type="checkbox"/> Colore:	<input type="checkbox"/> rosso rubino
<input type="checkbox"/> Odore:	<input type="checkbox"/> delicato, di carne matura, di stagionato, di vino e di aglio
<input type="checkbox"/> Sapore	<input type="checkbox"/> dolce e delicato, leggermente speziato (pepe e noce moscata), buona persistenza aromatica, mai acido, salatura equilibrata
b) fisiche	
<input type="checkbox"/> peso	<input type="checkbox"/> non inferiore a 300g
c) chimiche:	
<input type="checkbox"/> Proteine totali min.	<input type="checkbox"/> 23%
<input type="checkbox"/> Rapporto collagene/proteine	<input type="checkbox"/> Max 0,12
<input type="checkbox"/> Rapporto acqua/proteine	<input type="checkbox"/> Max 2,00
<input type="checkbox"/> Rapporto grasso/proteine	<input type="checkbox"/> Max 1,40
<input type="checkbox"/> Ph	<input type="checkbox"/> ≥ 5,2
d) microbiologiche:	
<input type="checkbox"/> carica microbica mesofila	<input type="checkbox"/> > 1X10 ⁷ ufc/g con prevalenza di lactobacillacee e coccacee

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 26 di 78

10.4.6 Etichettatura e confezionamento (Requisito 5)

Il Salame Piemonte IGP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

Non vi sono limitazioni geografiche per le fasi di affettamento e confezionamento.

La designazione della Indicazione Geografica Protetta "Salame Piemonte" deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" che deve essere tradotta nella lingua del Paese in cui il prodotto viene commercializzato, dal simbolo grafico dell'Unione e dal logo "Salame Piemonte" riportato di seguito.

Nell'etichetta del Salame Piemonte è consentito indicare il paese o la regione di origine delle carni suine. Nel caso di provenienza delle carni da più paesi o regioni, queste sono elencate in ordine decrescente di peso.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La dicitura "Salame Piemonte" deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo del "Salame Piemonte" rappresenta una figura composta da tre lati di un quadrato collegati, nella parte superiore, da una sezione di circonferenza.

Il rapporto fra la base e l'altezza della figura è pari a 0,97. Il logo presenta una outline rossa. All'interno del logo sono inseriti tre elementi distinti:

- la figura stilizzata del salame in colore rosso;
- la rappresentazione del profilo del Monviso in colore bianco;
- la denominazione di prodotto "Salame Piemonte" su due righe, che emerge in colore bianco sul fondo blu del cielo, seguendo il movimento della sezione di circonferenza.

Il font utilizzato nella dicitura "Salame Piemonte" è il Caslon Book B.E. bold.


Sulle etichette e sulle confezioni il logo "Salame Piemonte" deve essere stampato con i seguenti colori:

- pantone 1805C per la parte magra del salame e l'outline del tassello
- pantone 280C per il cielo
- pantone Bianco Pieno (valori di quadri cromia C:0 M:0 Y:0 K:0) per il Monviso, la cordicella del salame, la parte grassa del salame e la scritta "Salame Piemonte".



Nella presentazione del prodotto deve essere riportata la seguente dicitura:

"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 27 di 78

Si potrà utilizzare l'acronimo *Mipaaf* o citando *Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali* per esteso.

Il testo potrà essere tradotto in lingua inglese:

“Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali”.

10.5 AFFETTATORI/CONFEZIONATORI

Il Salame Piemonte IGP è immesso al consumo non confezionato o confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva, intero, in tranci o affettato.

Non vi sono limitazioni geografiche per le fasi di affettamento e confezionamento. Pertanto l'unico requisito che tali soggetti devono scrupolosamente osservare è l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni come specificato al paragrafo 11.

11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI

11.1 Generalità

I soggetti riconosciuti della filiera della “Salame Piemonte IGP” devono garantire la rintracciabilità documentata delle produzioni, per ogni fase del ciclo di produzione della denominazione, mediante l'impiego di appropriate modalità di identificazione del prodotto e di adeguate registrazioni.

Queste ultime devono consentire di ricostruire la storia di ogni lotto di lavorazione, ovvero di risalire dal prodotto finito alla materia prima, senza soluzione di continuità.

A tal fine dovranno essere applicate adeguate metodologie di identificazione e registrazione, relative alla materia prima, al prodotto in fase di lavorazione e al prodotto finito, secondo i criteri generali esemplificativi più sotto riportati.

In particolare, tutti i soggetti riconosciuti devono rendere disponibili ai controlli di INOQ tutta la documentazione fiscale e di identificazione e rintracciabilità relativa a tutti i conferimenti di carne, acquisiti sia direttamente che attraverso soggetti terzi, nonché quella relativa alla vendita di “Salame Piemonte IGP”. In caso di assenza della documentazione a supporto dell'identificazione e rintracciabilità della materia prima INOQ provvederà tempestivamente a segnalare la non conformità alle Autorità di vigilanza.

Inoltre, sulla documentazione di accompagnamento del prodotto dal produttore al confezionatore dovrà essere riportata la dicitura “*prodotto idoneo a Salame Piemonte IGP*” o locuzioni simili inequivocabili che identifichino il circuito IGP.

INOQ deve verificare la presenza di tale dicitura in fase di verifica ispettiva.


Nel caso di assenza di documentazione e/o della dicitura prevista il prodotto non potrà essere utilizzato per la produzione di “Salame Piemonte IGP” e verrà applicato all'operatore una verifica ispettiva supplementare.

11.2 Allevamenti

Gli allevamenti, al fine di garantire il mantenimento dei requisiti di tracciabilità delle produzioni destinate alla IGP, devono produrre idonea documentazione auto-certificativa secondo le istruzioni riportate nel Piano dei controlli.

Inoltre verranno effettuati controlli relativi a:

- ✓ le modalità di allevamento e nonché di alimentazione dei suini (attraverso il registro di alimentazione, la scheda di razione alimentare e/o i cartellini dei mangimi e degli integratori);
- ✓ la corretta compilazione della documentazione relativa all'identificazione e rintracciabilità dei suini destinati alla IGP;
- ✓ la conformità dei suini alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione nelle fasi di allevamento;

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 28 di 78

- ✓ i documenti previsti dalla legislazione per i riproduttori maschi, documenti che devono riportare l'indicazione della razza e/o registro a cui appartengono i verri.

11.3 Macelli e Sezionatori

I Macelli e laboratori di sezionamento, al fine di garantire il mantenimento dei requisiti di tracciabilità delle produzioni destinate alla IGP, devono produrre idonea documentazione auto-certificativa secondo le istruzioni riportate nel Piano dei controlli.

In particolare i macelli devono documentare la propria attività di macellazione con l'emissione di una Dichiarazione Cumulativa di Macello (DCM) che richiama origine, provenienza, numero ed età dei suini conformi ricevuti e macellati, relativamente ad ogni partita utilizzata per ogni singola giornata di macellazione.

I laboratori di sezionamento, anche se annessi al macello stesso, verificata la corrispondenza quantitativa tra le indicazioni della DCM copia, completerà a sua volta, timbrandola, firmandola e datandola, la DCM medesima, per la parte relativa alla destinazione finale delle carni.

Sia i macelli, sia i laboratori di sezionamento dovranno riportare all'interno della DCM copia il riferimento del DDT e la data di consegna.

11.4 Produttori/Salumifici

Il salumificio, ai fini della tracciabilità della denominazione "Salame Piemonte", deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione della materia prima ai fini della IGP Salame Piemonte, in particolare circa:

- l'identificazione di origine delle carni tramite rilascio di un certificato (DCM-copia rilasciato dal soggetto fornitore delle carni) riportante:
 - riferimento all'età dei suini non inferiore ai 9 mesi;
 - riferimento al peso dei suini 160 Kg, più o meno il 10 %;
 - data di macellazione;
 - riferimento al documento di trasporto;
- l'identificazione del macello o del sezionatore tramite documento che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia.
- l'identificazione di salami ottenuti idonei ai fini della IGP "Salame Piemonte";
- l'identificazione di salami idonei ai fini della IGP "Salame Piemonte" cedute ai confezionatori/affettatori;


Nella fase di accettazione delle materie prima il produttore deve verificare la presenza e la completezza dei certificati di origine delle carni (DCM copia) rilasciati dal macello/laboratorio di sezionamento. I documenti rilasciati dal macello/laboratorio di sezionamento che accompagnano ciascuna partita di materia prima devono essere conservati dai produttori insieme ai relativi documenti di trasporto.

Le registrazioni in autocontrollo delle informazioni relative alle materie prime in entrata, delle quantità e dei lotti di materia prima destinati alla produzione di "Salame Piemonte IGP" devono garantire correlazione tra la materia prima in entrata e il prodotto ottenuto.

Il salumificio, in fase di verifica ispettiva, dovrà dare evidenza del rispetto del processo produttivo rendendo disponibile idonea documentazione relativa al controllo dei requisiti disciplinati.

Al fine di assicurare la tracciabilità delle produzioni prima della fase di asciugamento del prodotto (es. sosta temporanea dell'impasto e del prodotto insaccato per organizzazione aziendale al fine del mantenimento della catena del freddo) è obbligatorio identificare le produzioni idonee alla IGP mantenendo la separazione dei lotti.

Nel caso in cui l'azienda acquisti prodotti in una fase successiva alla legatura per la successiva destinazione a IGP, i prodotti devono essere sottoposti ai seguenti controlli:

	PIANO DI CONTROLLO DEL “Salame Piemonte”			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 29 di 78

- rintracciabilità del lotto;
- provenienza da aziende certificate INOQ per la produzione di Salame Piemonte IGP;
- presenza di una dichiarazione del fornitore che indichi il riferimento al DDT, l'indicazione della partita venduta, la data di produzione, i kg venduti e la conformità ai parametri indicati dal disciplinare di produzione.

Nella fase di conferimento o vendita al confezionatore il prodotto idoneo alla IGP “Salame Piemonte” deve essere identificato in apposita documentazione (DDT o altro) che identifichi: il salumificio, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura “*prodotto idoneo a Salame Piemonte IGP*” o locuzioni simili inequivocabili che identifichino la IGP.

11.5 Confezionatore/affettatore

Qualora i salami non siano confezionati dallo stesso produttore, il ricevimento degli stessi ai fini della denominazione “Salame Piemonte” è attuata dai confezionatori/affettatori.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

La documentazione di accompagnamento dei salami al confezionatore deve riportare la dicitura “*prodotto idoneo a Salame Piemonte IGP*” o locuzioni simili inequivocabili che identifichino la IGP.

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da INOQ a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le due ispezioni successive.

Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di Salame Piemonte durante le operazioni di ricevimento al confezionatore.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il confezionatore, e per ogni giornata di confezionamento e/o di affettamento, l'origine, i quantitativi e la conformità dei lotti ai requisiti applicabili ai fini della denominazione “Salame Piemonte”.

E' cura del confezionatore, per i lotti di salame ricevuti e destinati alla denominazione “Salame Piemonte”, fornire evidenza oggettiva ai controlli INOQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase nonché delle eventuali non conformità rilevate e delle relative modalità di gestione.

11.5.1 Confezionamento

Il confezionatore deve destinare al confezionamento per la denominazione “Salame Piemonte” esclusivamente lotti di salami (interi, in tranci o affettati) conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.


Al momento del ricevimento il confezionatore verifica, sull'elenco produttori/salumifici riconosciuti, l'idoneità della provenienza.

Delle operazioni di confezionamento devono essere prodotte, mantenute, rese disponibili ai controlli e trasmesse (quando richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni data di confezionamento:

- il lotto di produzione che identifica il prodotto immesso al confezionamento;
- la quantità di prodotto confezionata con la denominazione “Salame Piemonte”;
- lotto commerciale attribuito.

11.6 Separazione delle produzioni IGP

A garanzia della separazione delle produzioni atte alla Indicazione Geografica Protetta Salame Piemonte dalle produzioni generiche eventualmente presenti, le produzioni atte alla IGP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche.

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 30 di 78

Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico delle linee di lavorazione e/o confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, ovvero lavorazioni IGP e generiche devono avvenire in tempi disgiunti.

Tale differimento temporale delle lavorazioni - IGP e non IGP, rispettivamente – viene stabilito dal produttore, e deve essere scrupolosamente osservato. Ogni operatore dovrà dare evidenza di quanto sopra tramite registrazioni in autocontrollo.

12. NON CONFORMITÀ

12.1 Rilevate dall'azienda

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (Registro Non Conformità o documenti equivalenti) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire sufficiente evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della denominazione o commercializzato con la denominazione Salame Piemonte. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

Nel caso di Non Conformità analitiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento sul successivo lotto/partita di produzione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese conservando l'esito dell'analisi per i successivi controlli da parte di INOQ. Quest'ultimo potrà, in funzione della gravità e scostamento dal valore disciplinato, richiedere al soggetto interessato un'intensificazione della frequenza di campionamento e analisi in autocontrollo.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ.

12.2 Rilevate da INOQ


Le situazioni di non conformità rilevate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da INOQ, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.

Tutti i rapporti di NC classificati come "gravi" dal Piano di controllo e gli eventuali relativi provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP, saranno trasmessi (oltre che al soggetto interessato) all'Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentari.

Alla Regione verrà esclusivamente comunicato l'elenco aggiornato dei nominativi dei soggetti regolarmente iscritti al sistema di controllo.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da INOQ si rimanda comunque ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del Piano dei Controlli (cap 14).

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, in caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, INOQ pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva. Inoltre, in seguito al riscontro di esiti negativi dei controlli del processo produttivo o di prodotto, INOQ seguirà le modalità operative indicate al par. 14

	PIANO DI CONTROLLO DEL "Salame Piemonte"			PC41 Rev.0
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 13/08/2015	Pagina 31 di 78

13. ALLEGATI

Allegato 1: Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione

Allegato 2. Scheda di valutazione prodotto finito

Allegato 3: Registro mensile Produttore/salumificio

Allegato 4 Registro mensile Confezionatore

Allegato 5: Registro mensile Affettatore

14. SCHEMA DEI CONTROLLI

La tabella riporta, per ciascun soggetto della filiera individuato dal disciplinare, requisiti da rispettare, e relative attività di autocontrollo e di controllo da parte dell'organismo autorizzato e successivi adempimenti.

Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche pertanto se un'azienda inserita nel sistema di controllo svolge diverse fasi della filiera, dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.