

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	
		Categoria	Descrizione											
Allevamenti	riconoscimento iniziale	ubicazione	Gli allevamenti devono essere ubicati nel territorio delle seguenti regioni: Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.	Richiedere all'organismo di controllo autorizzato il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice d'identificazione. La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica predisposta dall'IPQ previa risposta a tutti, indistintamente, i quesiti posti dalla modulistica stessa. Inoltre, ogni modello deve essere integrato da un documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento suinicolo all'indirizzo dichiarato.	IPQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato in una delle regioni previste dal DDOP, che l'istanza sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, che la documentazione allegata sia adeguata alle prescrizioni previste e sia sostanziata da uno dei documenti indicati dal P.C. Completata l'istruttoria, IPQ attribuisce il codice di identificazione (CIN) di cui al punto 4.2.1 del P.C., inserisce l'allevamento nella categoria funzionale pertinente (SV-CC-SC-MA-MI-IN), e nell'elenco generale anagrafico ed effettua un sopralluogo confermativo entro 90 gg. Nel caso in cui dal sopralluogo emergano circostanze difformi, gli effetti del riconoscimento vengono sospesi fino al ripristino delle condizioni di conformità. Inoltre, IPQ provvede alla consegna, secondo le modalità descritte nel P.C., di tutte le dotazioni necessarie ad operare nell'ambito della DOP, in funzione della tipologia produttiva dell'allevamento richiedente: SV: punzoni e CI; MA-CI: CC-punzoni e CUC; MI: CI e CUC; SC-punzoni, CI e CUC; IN:CUC. Le richieste di ulteriori assegnazioni devono essere presentate per iscritto e sono soddisfatte secondo le stesse procedure previste per la prima fornitura.	D-I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti alla fine di ogni anno solare					In tutti i casi in cui la domanda non possa essere accettata, IPQ emette una nota di diniego motivato ovvero, a seconda delle circostanze, di richiesta integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso.
		adeguatezza strutture, impianti	Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.	Compilare l'autocertificazione con l'utilizzo della modulistica prevista dall'Allegato N.8 del Piano di Controllo, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.	L'IPQ verifica la corrispondenza tra l'atto autocertificativo e l'insediamento produttivo cui lo stesso si riferisce, la correttezza e completezza della compilazione del documento, acquisendo ove necessario ulteriori elementi accessori ed integrativi.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						
			I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.	Compilare l'autocertificazione con l'utilizzo della modulistica prevista dall'Allegato N.8 del Piano di Controllo, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.	L'IPQ verifica la corrispondenza tra l'atto autocertificativo e l'insediamento produttivo cui lo stesso si riferisce, la correttezza e completezza della compilazione del documento, acquisendo ove necessario ulteriori elementi accessori ed integrativi.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						
			I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici e antisdrucchiolevoli.	Compilare l'autocertificazione con l'utilizzo della modulistica prevista dall'Allegato N.8 del Piano di Controllo, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.	L'IPQ verifica la corrispondenza tra l'atto autocertificativo e l'insediamento produttivo cui lo stesso si riferisce, la correttezza e completezza della compilazione del documento, acquisendo ove necessario ulteriori elementi accessori ed integrativi.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						
			In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.	Compilare l'autocertificazione con l'utilizzo della modulistica prevista dall'Allegato N.8 del Piano di Controllo, da unirsi alla istanza presentata per i fini del riconoscimento e della attribuzione del CIN.	L'IPQ verifica la corrispondenza tra l'atto autocertificativo e l'insediamento produttivo cui lo stesso si riferisce, la correttezza e completezza della compilazione del documento, acquisendo ove necessario ulteriori elementi accessori ed integrativi.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						
					verifica ispettiva		I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti					

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
Mantenimento dei requisiti	posizione anagrafica	variazione anagrafica	Comunicare all'IPQ in forma scritta qualsiasi variazione della posizione anagrafica.	L'IPQ prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco degli allevamenti riconosciuti; conferma all'interessato l'intervenuta variazione rispetto al precedente riconoscimento ed al medesimo CIN. Nel caso di mera modifica della toponomastica, l'IPQ prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco degli allevamenti riconosciuti.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti alla fine di ogni anno solare	SNC001: mancata segnalazione della variazione della ragione sociale o dei dati anagrafici, anche da parte del subentrante nella conduzione di un allevamento riconosciuto	L	SNC001 Assegnazione di un termine ad adempiere In carenza: MCR d'ufficio	SNC001	
				nel caso di cambio di indirizzo conseguente al trasferimento dell'impresa presso altro insediamento produttivo non riconosciuto, l'IPQ emette un nuovo provvedimento di attribuzione del CIN e di riconoscimento.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		D001: mancata segnalazione del trasferimento di un allevamento riconosciuto presso un insediamento produttivo non riconosciuto	L	D001 Assegnazione di un termine ad adempiere. Nelle more: EXDOP In carenza: SOSCERT	D001	
		apertura di una nuova attività produttiva	inviare comunicazione scritta all'IPQ.	Acquisita apposita istanza, l'IPQ provvede all'attribuzione di un nuovo CIN.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		D002: mancata segnalazione dell'apertura di una nuova unità produttiva da parte di un allevamento riconosciuto	L	D002 Analogia con D017	D002	
Cessazione attività	cessazione attività		Informare l'IPQ in forma scritta e restituire al medesimo tutte le dotazioni ricevute ai fini del DDOP.	L'IPQ provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'elenco degli allevamenti dopo aver avuto riprova dell'avvenuta restituzione delle dotazioni consegnate a suo tempo ovvero una dichiarazione di smarrimento, furto o distruzione che IPQ si riserva di valutare. Se del caso, si applica la procedura di cui al paragrafo 9.12 del Piano di Controllo	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti alla fine di ogni anno solare	A006: mancata segnalazione della cessazione dell'attività	L	A006 Il soggetto mantiene il riconoscimento con i relativi obblighi	A006	
									A007: mancata restituzione del materiale ricevuto in concessione	L	A007 Il soggetto mantiene il riconoscimento con i relativi obblighi	A007	
nascita suinetto	identificazione e rintracciabilità	Su tutti i suinetti nati negli allevamenti riconosciuti e destinati alla produzione secondo le procedure previste dal DDOP, l'allevatore deve apporre su entrambe le cosce posteriori ed entro il 30° giorno dalla nascita un timbro indelebile riprodotto il proprio CIN unitamente ad una lettera identificativa del mese di nascita del suino, secondo il Protocollo di cui in Allegato N.14 del Piano di Controllo.	identificare i suinetti mediante la corretta apposizione del tatuaggio	L'IPQ accerta che il tatuaggio sia stato apposto sui suinetti nati effettivamente presso lo stesso allevamento e che l'apposizione del tatuaggio sia avvenuta sulla porzione laterale di entrambe le cosce posteriori del suinetto, posta appena sotto una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale. Controlla che il tatuaggio riproduca esattamente il codice di identificazione dell'allevamento, sia stato apposto sui suinetti entro 30 giorni dalla loro nascita e rechi il codice che riproduce la effettiva mensilità di nascita degli stessi.	I	35% dei soggetti riconosciuti	soggetti riconosciuti		SNC002: errata disposizione dei caratteri ai fini della identificazione del codice d'origine o sua apposizione incompleta	L	SNC002 Si applicano misure di regolarizzazione disposte d'ufficio	SNC002	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										NC003: apposizione del tatuaggio con lettera-mese del codice d'origine con effetto retroattivo di oltre 30 gg rispetto alla materiale e documentata disponibilità dei punzoni	G	NC003 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC003
										NC004: apposizione del tatuaggio oltre il 30° giorno dalla nascita dei suini ovvero accertamento della non avvenuta apposizione del tatuaggio entro il medesimo termine	L	NC004 Diffida. In caso di REC: EXDOP e MCR	NC004
			I punzoni devono essere utilizzati esclusivamente per suini nati nell'allevamento cui il codice si riferisce. Devono essere conservati presso l'allevamento stesso salvo diversa istruzione - ed essere restituiti all'Organo di Controllo una volta usurati							NC005: conservazione, uso e apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine al di fuori dell'allevamento riconosciuto identificato dal codice medesimo	G	NC005 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC005
										NC006: apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine su suini non nati nell'allevamento riconosciuto identificato dal codice medesimo	G	NC006 EXDOP MCR Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC006
										NC007: apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine con lettera-mese errata	L	NC007 Diffida e SOSCERT con prescrizioni accessorie	NC007
										NC008: apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine con lettera-mese errata	L	NC008 Diffida e, a seconda delle situazioni, MCR o EXDOP	NC008

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										NC009: (1) apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine con lettera-mese errata (l'errore aggiunge uno o più mesi - invecchiamento)	L G in condizioni di recidiva	NC009 (1) SOSCERT; in condizioni di recidiva, EXDOP e Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	NC009 (1)
										NC009 (2) apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine con lettera-mese errata (l'errore sottrae uno o più mesi - ringiovanimento)	L	NC009 (2) SOSCERT e MCR con prescrizioni accessorie	NC009 (2)
										NC010 (1) apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine con lettera-mese errata (l'errore aggiunge uno o più mesi - invecchiamento)	L G in condizioni di recidiva	NC010 EXDOP; in caso di recidiva, EXDOP e Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	NC010
										NC010: (2) apposizione del tatuaggio recante il codice d'origine con lettera-mese errata (l'errore sottrae uno o più mesi - ringiovanimento)	L	NC010 (2) Diffida e MCR - EXDOP in caso di recidiva.	NC010
										SNC005: tatuaggio di dimensioni non compatibili con l'età del suino	L	SNC005 A seconda della situazione, Diffida EXDOP	SNC005
										NC012: tatuaggio di dimensioni non compatibili con l'età del suino	L	NC012 Diffida ed eventualmente EXDOP	NC012
										NC013: apposizione di più di un tatuaggio recante il codice di origine (riapposizione non autorizzata)	L	NC013 Diffida - MCR in caso di recidiva	NC013
			L'apposizione del tatuaggio deve comunque avvenire solo ed esclusivamente con i punzoni omologati dall'IPQ e concessi su licenza nelle forme previste.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica che l'apposizione del tatuaggio sia avvenuta utilizzando esclusivamente i punzoni omologati distribuiti dall'IPQ. Tale verifica è effettuata a campione mediante ispezione diretta sui suinetti.	I	35% dei soggetti riconosciuti	soggetti riconosciuti		SNC004: apposizione del tatuaggio - anche parziale - con uso di punzoni non ufficiali (accertato non in allevamento)	G	SNC004 EXDOP - MCR Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	SNC004
										NC011: apposizione del tatuaggio - anche parziale - recante il codice di origine mediante l'uso totale o parziale di punzoni non ufficiali (accertato in allevamento)	G	NC011 EXDOP - MCR Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	NC011

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										D009: conservazione-ma non utilizzazione-dei punzoni in luogo diverso da quello prescritto e da quello eventualmente autorizzato	L	D009 Diffida ed eventualmente MCR	D009
										D041: mancata restituzione dei punzoni recanti il codice d'origine e divenuti inutilizzabili	L	D041 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	D041
			Il tatuaggio deve essere apposto mediante l'applicazione, con apposito strumento a compressione, di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche "post mortem", sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sotto una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale. L'operazione deve essere eseguita in modo tale che, nei successivi passaggi nella filiera, si possa acquisire con certezza la leggibilità di almeno un carattere numerico del codice e, in ogni caso della "lettera-mese".	attenersi alle disposizioni	L'IPQ verifica che il tatuaggio sia stato eseguito in maniera tecnicamente perfetta, tale da assicurare buona visibilità ed inamovibilità anche "post mortem". Tale verifica è effettuata a campione mediante ispezione diretta sui suinetti.	I	35% dei soggetti riconosciuti	soggetti riconosciuti		A011: apposizione del tatuaggio in posizione non compatibile con la conservazione e la sussistenza dello stesso dopo la macellazione e la rifilatura	L	A011 Diffida e Misure di Regolarizzazione (MCR) disposte d'ufficio	A011
			Qualora l'allevatore intenda annullare un tatuaggio già apposto per i fini del DDOP, può apporre un timbro di annullo, costituito da barre incrociate in diagonale e di dimensioni variabili, apposto di norma sopra il tatuaggio o comunque in prossimità di esso, in modo indelebile ed inamovibile, con le tecniche ritenute più opportune. Il timbro di annullo è realizzato dall'allevatore, senza ricorso all'IPQ, e la sua apposizione comporta in via definitiva l'esclusione del suino da tutte le procedure previste dal DDOP.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ prende atto delle procedure poste in essere, con riferimento a quanto previsto al punto 5.1.3 del Piano di Controllo								

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
				registrare identificazione suinetti (trattasi di registrazioni tenute ai sensi delle norme generali di carattere igienico - sanitario e/o amministrativo)	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per acquisire certezze in ordine alla congruità dei suini immessi nel circuito ai fini della DOP, nei casi in cui la relativa verifica presenti esiti incongrui e apparentemente non conformi	I	se necessario	soggetti riconosciuti		vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate			
					controllo potenzialità allevamento: le verifiche di cui al punto 5.2.3 del Piano di Controllo sono effettuate tramite acquisizione di tutta la documentazione utile presente in allevamento.	D	100	soggetti riconosciuti	Quantità suinetti certificati per singolo produttore, alla fine di ogni anno solare				
					controllo potenzialità allevamento: le verifiche di cui sopra sono combinate con gli esiti delle verifiche dirette con cui si accertano il numero delle scrofe produttive utilizzate ai fini della DOP, il numero dei suini timbrati nel periodo determinato, il numero dei posti parto .	I-D	35% dei soggetti riconosciuti	soggetti riconosciuti					
		conformità al disciplinare	Gli allevamenti possono utilizzare: suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana così come migliorata dal LGI o figli di verri di quelle razze; suini figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal LGI; suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante. E' vietato l'impiego di: suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS); tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del Disciplinare; animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.	Utilizzare suini conformi al tipo genetico ammesso. Detenere ed esibire i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani o esteri. Detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro cui appartengono i verri. Detenere ed esibire i documenti relativi all'acquisto di dosi presso il Centro di F.A., sui quali sia indicato il tipo genetico corrispondente.	L'IPQ rileva l'indicazione del tipo genetico operata dall'allevatore sulle copie delle Certificazioni rilasciate; verifica l'esistenza di certificati attestanti che i verri utilizzati per la riproduzione sono iscritti al LGI o a un Registro Riproduttori Suini Ibridi ufficialmente riconosciuto o ad un LGE riconosciuto. Verifica l'esistenza del nulla osta all'importazione, qualora il certificato sia relativo a verri esteri acquistati in Italia o importati. L' IPQ accerta l'esistenza del certificato rilasciato dal Centro di Fecondazione Artificiale (FA) pubblico al momento della consegna della dose, se si ricorra ad uno di tali centri. IPQ verifica la compatibilità del tipo genetico utilizzato con quanto previsto dal Piano di Controllo. Si applicano inoltre le procedure di cui al punto 5.2.11 E del Piano di Controllo. IPQ verifica il tipo genetico di tutti i verri presenti ed utilizzati in allevamento.	I	35% dei soggetti riconosciuti	soggetti riconosciuti		D003: indisponibilità della documentazione relativa al tipo genetico dei verri utilizzati	L	D003 Assegnazione di un termine ad adempiere. Nelle more: EXDOP ed in carenza: SOSCERT	D003
										D004: utilizzazione di riproduttori provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante	L	D004 Assegnazione di un termine ad adempiere . In carenza: EXDOP SOSCERT e MCR d'ufficio	D004
										SNC003: utilizzazione di tipi genetici non conformi	L	SNC003 EXDOP	SNC003
										NC001: mancata rispondenza della documentazione disponibile in relazione al tipo genetico utilizzato con quello certificato, previo accertamento dell'utilizzazione di tipi non conformi	L	NC001 EXDOP	NC001

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										NC002: certificazione di un tipo genetico diverso da quello presente in allevamento, con accertamento dell'utilizzazione di verri non conformi	G	NC002 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC002
	allevamento del suino	conformità al disciplinare	Per l'alimentazione dei suini da 30 fino a 80 kg di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati nella Tabella B del § 5.1.4 del Piano di Controllo, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti elencati nella Tabella A del § 5.1.4 del Piano di Controllo, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale.	attenersi alle disposizioni	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	prodotto		NC015: utilizzazione di materie prime non consentite per l'alimentazione dei suini recanti il codice di origine e/o certificati	L G in condizioni di recidiva	NC015 SOSCERT di mesi tre, diffida ad adempiere e MCR NC015: in caso di mancato adempimento e REC: EXDOP e Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	NC015
										NC016: impiego di mangimi completi o complementari con percentuali di materie prime non conformi od incompatibili rispetto alle prescrizioni per i suini recanti il codice d'origine e/o certificati	L	NC016 Diffida ad adempiere e MCR; in caso di REC, EXDOP	NC016
										NC015: utilizzazione di materie prime non consentite per l'alimentazione dei suini recanti il codice di origine e/o certificati	L G in condizioni di recidiva	NC015 Vedi	NC015
										NC016: impiego di mangimi completi o complementari con percentuali di materie prime non conformi od incompatibili rispetto alle prescrizioni per i suini recanti il codice d'origine e/o certificati	L	NC016 Vedi	NC016 Vedi

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			I parametri indicati nelle suddette tabelle sono ammessi con tolleranza del 10%. Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri.	attenersi alle disposizioni	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	prodotto		NC016: impiego di mangimi completi o complementari con percentuali di utilizzazione di materie prime non conformi o incompatibili rispetto alle prescrizioni per i suini recanti il codice di origine e/o certificati	L	NC016 Vedi	NC016
			L'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e per tradizione, con siero di latte. L'uso congiunto di siero di latte e di latticello non deve essere superiore a 15 litri capo/giorno.	attenersi alle disposizioni	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	prodotto		NC016: impiego di mangimi completi o complementari con percentuali di utilizzazione di materie prime non conformi o incompatibili rispetto alle prescrizioni per i suini recanti il codice di origine e/o certificati	L	NC016 Vedi	NC016
			Il contenuto di azoto totale associato a borlande deve essere inferiore al 2%.	attenersi alle disposizioni	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	prodotto		NC016 vedi	L	NC016 vedi	NC016
			L'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.	attenersi alle disposizioni	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	prodotto		NC016 vedi	L	NC016 Vedi	NC016
			Sono inoltre stabiliti i parametri chimici specificati nel §. 5.1.4 del Piano di Controllo, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata.	attenersi alle disposizioni	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	prodotto		NC016 vedi	L	NC016 Vedi	NC016

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	suinetto pronto per la vendita	identificazione e rintracciabilità	Ogni volta che i suini muniti del tatuaggio vengono trasferiti (in seguito a vendita o per altre ragioni) ad un allevamento diverso da quello di origine - inteso come quello dove il suino è nato ed il cui CIN è riprodotto dal tatuaggio - quest'ultimo emette la Certificazione Intermedia (CI) secondo il modello e le istruzioni di cui in Allegato N.15 del Piano di Controllo. Le CI sono rilasciate in modo che l'ordine progressivo della prenumerazione corrisponda all'ordine cronologico di emissione. La CI deve essere rilasciata anche nel caso in cui il trasferimento dei suinetti avvenga tra allevamenti appartenenti o condotti dalla medesima impresa. Il trasferimento dei suini ad altro allevamento senza l'emissione della CI ne inibisce la relativa utilizzazione ai fini della DOP	identificare i suinetti, attenendosi alle disposizioni	L'IPQ controlla l'effettiva presenza in allevamento dei supporti per il rilascio della certificazione nonché la corrispondenza del quantitativo e della prenumerazione riportata sui supporti presenti in allevamento a suo tempo distribuiti dall'organismo di controllo. Verifica la corretta compilazione delle CI emesse, secondo quanto previsto ai punti 5.2.4, 5.2.5 e 5.2.7 del Piano di Controllo.	D	100	soggetti riconosciuti		NC034: mancata emissione della CI per il trasferimento dei suini ad altro allevamento riconosciuto	L	NC034 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	NC034
										AA012: casi di anomalia relativi alla CI e riconducibili ad altre fattispecie in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	AA012 Si applicano per analogia le misure di trattamento previste a proposito delle CUC	AA012
										D007: casi di non conformità relativi alla CI e riconducibili ad altre fattispecie in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	D007 Si applicano per analogia le misure di trattamento previste a proposito delle CUC	D007
										SNC006: casi di non conformità relativi alla CI e riconducibili ad altre fattispecie in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	SNC006 Si applicano per analogia le misure di trattamento previste a proposito delle CUC	SNC006
										NC014: casi di non conformità relativi alla CI e riconducibili ad altre fattispecie in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	NC014 Si applicano per analogia le misure di trattamento previste a proposito delle CUC	NC014
										D022: conservazione delle dotazioni ricevute in concessione (supporti per il rilascio delle CI) in luogo diverso da quello prescritto o eventualmente autorizzato	L	D022 Diffida ed eventualmente MCR	D022

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
		conformità disciplinare	Per ogni singolo trasferimento di suini, la CI deve riportare gli elementi di identificazione dell'allevamento d'origine e/o provenienza; la distinta dei codici riportati sui tatuaggi apposti sui suini trasferiti, con la specifica indicazione di ogni singola lettera identificativa del mese di nascita degli stessi; il numero dei suini trasferiti; gli elementi di identificazione dell'allevamento riconosciuto di destinazione; l'indicazione del tipo genetico, con riferimento ai requisiti di ammissibilità previsti dal DDOP.	attenersi alle disposizioni	L'IPQ verifica la corretta e completa compilazione, in ogni sua parte, della CI. Accerta la corrispondenza tra il numero dei suini trasferiti riportato sulla CI con i dati rilevabili da altra documentazione reperibile in allevamento a fini sanitari ed amministrativi (registri, DDT, ecc.) e verifica la congruità dei flussi dei suinetti certificati per il trasferimento con la capacità produttiva dell'allevamento stesso, in rapporto alla situazione riscontrata. Verifica inoltre che il tipo genetico indicato nella CI non sia ricompreso nell'elenco di quelli già valutati come non conformi.	D	100	soggetti riconosciuti		AA012: casi di non conformità riconducibili ad altre fattispecie trattate in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	AA012	AA012
										D007: casi di non conformità riconducibili ad altre fattispecie trattate in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	D007	D007
										SNC006: casi di non conformità riconducibili ad altre fattispecie trattate in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	SNC006	SNC006
										NC014: casi di non conformità riconducibili ad altre fattispecie trattate in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	NC014	NC014
										D005: mancata corrispondenza tra la documentazione del tipo genetico dei verri utilizzati e l'indicazione del tipo genetico apposta sulla CI	L	D005 Diffida e MCR in caso di recidiva	D005
										D006: mancata corrispondenza tra la documentazione del tipo genetico dei verri utilizzati, l'indicazione del tipo genetico apposta sulla CI ed il tipo genetico effettivamente accertato	L	D006 Diffida e, nelle more, EXDOP	D006

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										AA034: indicazione sulla CI del numero del verro in luogo della indicazione del Registro Suini Riproduttori Ibridi per l'attestazione del tipo genetico	L	AA034 Diffida	AA034
		identificazione e rintracciabilità	La CI è rilasciata in tre copie, delle quali l'originale accompagna i suini trasferiti fino all'allevamento riconosciuto di destinazione. Una copia è trattenuta e conservata dal certificante fino al 31 dicembre del terzo anno successivo alla data di emissione; una copia è spedita con cadenza trimestrale dal certificante all'organo di controllo.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ riceve periodicamente la copia della CI spedita dal certificante e provvede alla informatizzazione della stessa.	D	100	soggetti riconosciuti		NC035: mancato invio all'IPQ di copia delle CI emesse in un dato trimestre	L	NC035 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza e dopo sollecito: MCR d'ufficio	NC035
			Gli allevamenti di fase intermedia predispongono una loro propria Certificazione Intermedia (CI), ricopiando i dati relativi al tipo genetico della CI ricevuta, indicando il nominativo dell'allevamento destinatario, il numero dei suini trasferiti, gli estremi delle CI ricevute pertinenti ai suinetti in oggetto ed apponendovi la data, il timbro e la firma.	identificare i suinetti	L'IPQ verifica la completa e corretta compilazione delle CI emesse dall'allevamento di fase intermedia, secondo quanto previsto al punto 5.2.5 del Piano di Controllo.	D	100	soggetti riconosciuti		NC034: mancata emissione della CI per il trasferimento dei suini ad altro allevamento riconosciuto	L	NC034 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	NC034
										NC022: rilascio della CI senza la corrispondente acquisizione delle precedenti CI emesse dall'allevamento di origine	L	NC022 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC022

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			L'eventuale sequenza di passaggi tra più di un allevamento di fase intermedia comporta la ripetizione degli adempimenti generali previsti in modo che tutti gli allevamenti di fase intermedia interessati risultino sempre identificabili nel prosieguo del percorso dei suini e della corrispondente CI	attenersi alle disposizioni del disciplinare	Verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti		D050: omissione, sulla CI emessa da un allevamento di fase intermedia MA, del numero della CI originariamente ricevuta per il primo trasferimento dei suini	L	D050 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	D050
			In caso di errore materiale nella compilazione della CI, l'allevatore procede all'annullamento del documento, tracciando su di esso una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutti i casi in cui per qualsiasi ragione il certificante intenda unilateralmente invalidare una CI già emessa.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica la correttezza delle modalità delle eventuali operazioni di annullamento, a qualsiasi titolo effettuate.	D	100	soggetti riconosciuti		D007: casi di non conformità relativi alla CI e riconducibili ad altre fattispecie in relazione a coincidenti condizioni di fatto	L	D007	D007
			registrare identificazione suinetti (trattasi di registrazioni tenute ai sensi delle norme generali di carattere igienico - sanitario e/o amministrativo)		controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per acquisire certezze in ordine alla congruità dei suini immessi nel circuito ai fini della DOP, nei casi in cui la relativa verifica presenti esiti incongrui e apparentemente non conformi.	I	se necessario	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun allevamento	vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate			
suino pronto per la macellazione	identificazione e rintracciabilità		Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal DDOP è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC) di cui in Allegato N.16 del Piano di Controllo. La CUC è redatta e rilasciata con riferimento ad ogni singola consegna di suini e quindi integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna al macello.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta la coerenza ed il perfetto coordinamento della CUC rispetto agli altri documenti di accompagnamento dei suini, con particolare riferimento al luogo di destinazione, alla data del rilascio, all'esistenza di un solo documento di accompagnamento per ogni singola CUC rilasciata.	D	100	soggetti riconosciuti		D018: rilascio di un'unica CUC a fronte di una documentata pluralità di consegne dei suini	L	D018 Diffida e MCR in caso di recidiva	D018
										D008: rilascio di più di una CUC a fronte di una documentata unicità della consegna dei suini	L	D008 Diffida e MCR in caso di recidiva	D008

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										D019: rilascio di CUC non coordinata con i corrispondenti documenti di accompagnamento e trasporto dei suini	L	D019 Diffida e MCR in caso di recidiva	D019
										NC022: rilascio della CUC senza la corrispondente acquisizione della precedente CI	L	NC022 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC022
			La CUC deve essere compilata in ogni sua parte, secondo le previsioni dell'Allegato N.16 del Piano di Controllo. Per la relativa compilazione il dichiarante deve essere il titolare o l'amministratore ovvero il legale rappresentante dell'impresa certificante; nei casi di soccida, la certificazione è rilasciata dal soccidario con l'eventuale indicazione del soccidante.	attenersi alle disposizioni	L'IPQ verifica la completa e corretta compilazione delle CUC, secondo quanto previsto al paragrafo 5.2.9 del Piano di Controllo	D	100	soggetti riconosciuti		AA013: omissione dell'indicazione del nominativo del soggetto certificante	L	AA013 Diffida	AA013
										D104: omissione di timbro e firma sulla CUC	L	D104 Diffida e MCR in caso di recidiva	D104
			Nel caso in cui, per qualsiasi ragione, i documenti di accompagnamento siano emessi da un soggetto diverso dal certificante, sugli stessi dovrà essere richiamata in chiaro l'identificazione anagrafica dell'allevamento di provenienza (inteso come allevamento riconosciuto che conferisce i suini al macello).	attenersi alle disposizioni	L'IPQ verifica la legittimità e l'ammissibilità dei casi in cui la mancanza di coordinamento logico tra il soggetto certificante e quello che emette il documento di accompagnamento a fini amministrativi. A tal fine, viene accertata l'esistenza della dicitura, sul medesimo documento di accompagnamento, che esprima in chiaro l'identificazione anagrafica dell'allevamento riconosciuto di effettiva provenienza dei suini certificati.	D	100	soggetti riconosciuti		D020: mancata indicazione sui documenti di accompagnamento e trasporto dell'allevamento di effettiva provenienza dei suini certificati	L	D020 Diffida e MCR in caso di recidiva	D020
			Il numero dei suini certificati deve equivalere alla quantità effettiva dei suini inviati al macello e rispondenti ai requisiti del DDOP.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica tale corrispondenza confrontando i dati quantitativi espressi dalla CUC con quelli riportati sugli altri documenti di accompagnamento della corrispondente spedizione. È in proposito essenziale che il numero dei suini certificati non sia superiore a quello degli animali effettivamente spediti al macello.	D	100	soggetti riconosciuti		AA009: il numero dei suini indicato sulla CUC non corrisponde, per difetto, con quello riportato sui corrispondenti documenti di accompagnamento o al numero dei suini effettivamente consegnati	L	AA009 Diffida	AA009

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										SNC007: omissione sulla CUC del numero dei suini certificati	L	SNC007 Diffida e MCR in caso di recidiva	SNC007
										D101: indicazione sulla CUC di un numero di suini palesemente eccessivo rispetto ad un'unica consegna	L	D101 Diffida e MCR in caso di recidiva	D101
										NC017: discrepanza per eccesso tra il numero dei suini indicato sulla CUC e quello risultante dai documenti di accompagnamento o quello dei suini effettivamente consegnati	L	NC017 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC017
			Il macello di destinazione deve coincidere con quello che effettivamente opera l'abbattimento degli animali, con esclusione dei laboratori di sezionamento e di soggetti commerciali non riconosciuti. La sede del macello deve corrispondere all'indirizzo dell'insediamento produttivo riconosciuto dall'IPQ per i fini del DDOP.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica l'indicazione del macello di destinazione, accertando che esso corrisponda a quello che effettivamente attua l'abbattimento degli animali e che lo stesso sia riconosciuto ai fini del DDOP.	D	100	soggetti riconosciuti		AA015: indicazione sulla CUC di un macello non riconosciuto	L	AA015 Diffida	AA015
										D102: omissione dell'indicazione sulla CUC del macello di destinazione	L	D102 Diffida e MCR in caso di recidiva	D102
										D103: destinazione ed intestazione della CUC ad un soggetto diverso da un macello	L	D103 Diffida e MCR in caso di recidiva	D103

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			L'indicazione dei codici riprodotti sui tatuaggi apposti sui suini deve essere riportata in modo completo. Per codice completo si intende quello comprensivo del codice alfa numerico di identificazione dell'allevamento di origine (CIN) unitamente alla lettera indicativa del mese di nascita dell'animale. È ammessa l'eventuale indicazione di codici e/o di lettere-mese eccedenti rispetto a quelli riprodotti dai tatuaggi, ma non è ammessa la relativa indicazione per difetto.	attenersi alle disposizioni	L'IPQ verifica l'indicazione completa dei codici di tatuaggio dell'allevamento d'origine e la loro corrispondenza alle effettive disponibilità dell'allevamento in funzione o del numero dei suini nati presso l'allevamento stesso o di quello dei suini ricevuti con idonea CI. Nell'ambito di tale verifica, l'incaricato dell'IPQ calcola il mese di nascita dei suini, in base alla lettera facente parte dei codici di tatuaggio dell'allevamento d'origine.	D	100	soggetti riconosciuti		AA016: omissione del solo codice di origine (ma non della lettera-mese) sulla CUC emessa da un allevamento CC-SC	L	AA016 Diffida	AA016
										AA017: indicazione del codice dell'anagrafe degli allevamenti, in luogo di quello di origine identificativo dei suini, sulla CUC emessa da un allevamento CC-SC	L	AA017 Diffida	AA017
										AA021: il completamento dei dati relativi all'indicazione dei codici di origine o di parte di esso, sulla CUC già emessa - così come tutte le correzioni successive alla relativa compilazione, anche parziali - sono avvenuti successivamente alla emissione	L	AA021 Diffida	AA021
										D010: omissione dei soli codici di origine (e non della lettera-mese) sulla CUC rilasciata da un allevamento IN-MI ovvero errata indicazione, equivalente ad omissione di fatto dei codici stessi	L	D010 Diffida e MCR in caso di recidiva	D010
										D011: indicazione del codice dell'anagrafe degli allevamenti in luogo del codice di origine sulla CUC rilasciata da un allevamento IN-MI	L	D011 Diffida e MCR in caso di recidiva	D011

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										D040: trascrizione sulla CUC dei codici (o del codice) di origine privi della lettera-mese	L	D040 Diffida e MCR in caso di recidiva	D040
										D108: omissione integrale del codice di origine sulla CUC	L	D108 Diffida e MCR in caso di recidiva	D108
										SNC011: certificazione della età dei suini in modo non univoco	L	SNC011 Diffida e MCR in caso di recidiva	SNC011
										SNC023: indicazione sulla CUC di codici d'origine diversi da quelli riportati sui tatuaggi apposti sui suini e/o da quelli indicati sulla CI corrispondentemente emessa.	L	SNC023 Diffida e MCR in caso di recidiva	SNC023
										D112: indicazione sulla CUC di codici d'origine con lettere-mese apparentemente incompatibili, ovvero inesistenti, nel sistema di codifica	L	D112 Diffida e MCR in caso di recidiva	D112
										NC019A: certificazione di suini privi del tatuaggio di origine/con il tatuaggio di origine al di sotto della soglia minima di visibilità prescritta. (riguardante una intera partita di suini)	L	NC019A EXDOP e MCR	NC019A
										NC019B: certificazione di suini privi del tatuaggio di origine/con il tatuaggio di origine al di sotto della soglia minima di visibilità prescritta. (riguardante alcuni suini nell'ambito della partita singola)	L	NC019B EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC019B
										NC090: certificazione di suini recanti il tatuaggio di origine apposto con punzoni non ufficiali (allevamenti MI - IN)	L	NC090 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC090

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										NC022: certificazione con rilascio di CUC per suini per cui non è stata acquisita una corrispondente CI	L	NC022 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC022
			Il tipo genetico deve essere indicato in forma esauriente, secondo gli schemi di trascrizione indicati dal modello e le istruzioni di cui in Allegato N. 17 del Piano di Controllo	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta il rispetto delle prescrizioni di compilazione degli appositi campi della CUC e verifica comunque l'indicazione di denominazioni ricomprese nei Registri Ufficiali riconosciuti	D	100	soggetti riconosciuti		D012: omissione dell'indicazione del tipo genetico sulla CUC	L	D012 Diffida e MCR in caso di recidiva	D012
										D014: omissione della denominazione del Registro Riproduttori Suini Ibridi relativamente alla indicazione del tipo genetico sulla CUC ovvero indicazione generica della denominazione e/o della razza	L	D014 Diffida e MCR in caso di recidiva	D014
										D005: mancata corrispondenza tra la documentazione del tipo genetico dei verri utilizzati e l'indicazione del tipo genetico apposta sulla CUC	L	D005 Diffida e MCR in caso di recidiva	D005
										D006: mancata corrispondenza tra la documentazione del tipo genetico dei verri utilizzati, l'indicazione del tipo genetico apposta sulla CUC ed il tipo genetico effettivamente accertato	L	D006 Diffida e, nelle more, EXDOP	D006

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			La data deve coincidere con quella indicata sui documenti di accompagnamento al macello. L'efficacia della certificazione sussiste anche quando la data appostavi anticipa di non più di due giorni il termine minimo previsto dal disciplinare, così come identificabile dalla lettera-mese tatuata assieme al codice dell'allevamento d'origine, fermo l'obbligo della macellazione dopo il medesimo termine minimo.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica la coincidenza della data di rilascio della CUC con quella degli altri documenti di accompagnamento degli stessi suini al macello.	D	100	soggetti riconosciuti		D105: omissione della data della CUC	L	D105 Diffida e MCR in caso di recidiva	D105
			Il timbro dell'azienda deve essere apposto in maniera leggibile ed essere accompagnato dalla firma del dichiarante.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta la corretta apposizione del timbro e l'esistenza della firma del certificante.	D	100	soggetti riconosciuti		D104: omissione di timbro e firma sulla CUC	L	D104 Diffida e MCR in caso di recidiva	D104
			I supporti per il rilascio della CUC devono essere utilizzati in ordine progressivo rispetto alla prenumerazione impressavi.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ controlla la coerenza tra l'ordine progressivo di prenumerazione e la data di rilascio delle CUC stesse.	D	100	soggetti riconosciuti					
			I supporti per il rilascio della CUC, così come distribuiti dall'IPQ, devono essere conservati presso l'indirizzo dell'insediamento produttivo al quale corrisponde il CIN attribuito; nel caso in cui la conservazione avvenga in luogo diverso, deve esserne formulata formale richiesta all'IPQ. Copia della eventuale autorizzazione è conservata a cura dell'interessato presso l'insediamento produttivo.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica presso l'allevamento l'esistenza dei supporti preintestati, prenumerati e precodificati, a suo tempo recapitati al domicilio del richiedente.	I	vedi piano di controllo allevamenti	soggetti riconosciuti		D022: conservazione delle dotazioni ricevute per il rilascio delle CUC in luogo diverso da quello prescritto o eventualmente autorizzato	L	D022 Diffida ed eventualmente MCR	D022

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			La CUC deve essere redatta solo su supporti originali, i cui dati prestampati non possono essere modificati senza specifico atto autorizzativo dell'IPQ e secondo le istruzioni da esso impartite.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti		D106: rilascio della CUC su supporti non conformi	L	D106 SOSCERT con diffida che assegna un termine ad adempiere: eventualmente EXDOP	D106
										D047: modifica non autorizzata sulla CUC dei dati prestampati ovvero errata esecuzione delle eventuali modifiche autorizzate	L	D047 Diffida e MCR in caso di recidiva	D047
			Per essere valida ai fini del DDOP, la CUC deve essere rilasciata in modo completo ed in triplice copia. L'originale ed una copia della CUC accompagnano i suini al macello di destinazione. L'ulteriore copia viene trattenuta dal certificante che è tenuto a conservarla fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la CUC.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta il rispetto della disposizione	D	100	soggetti riconosciuti		D021: mancata conservazione per il periodo prescritto delle copie delle CUC emesse	L	D021 Diffida e MCR in caso di recidiva	D021
			In caso di errore materiale nella compilazione, la CUC deve essere annullata con chiarezza, tracciando sul documento una barra trasversale ed apponendovi la dicitura "ANNULLATA". La stessa procedura viene adottata in tutte le circostanze in cui si intenda, a qualsiasi titolo, invalidare una CUC emessa, anche nel caso di un eventuale cambio di destinazione.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica la correttezza delle modalità delle eventuali operazioni di annullamento, a qualsiasi titolo effettuate.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		D107: attuazione di procedure di annullamento della CUC diverse da quelle previste	L	D107 Diffida e MCR in caso di recidiva	D107
										AA035: accertamento di omissioni solo sulle copie delle CUC diverse da quelle trattenute presso l'allevamento	L	AA035 Diffida	AA035

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
		conformità disciplinare	I suini certificati sono avviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese dalla nascita.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta l'età dei suini, desumendola dalla lettera identificativa del mese di nascita riportata sulla CUC e rapportandola con la tabella di conversione di cui in Allegato N.28 del Piano di Controllo.	D	100	soggetti riconosciuti		NC121: certificazione di suini con età inferiore ai nove mesi	L	NC121 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC121
			I suini certificati non comprendono verri e scrofe.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ verifica che verri e scrofe non vengano avviati alla macellazione ai fini della DOP.	D	100	soggetti riconosciuti		NC020: certificazione di verri o scrofe	L	NC020 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC020
			I suini certificati costituiscono una partita di peso medio (peso vivo) di kg 160, più o meno 10%; il peso medio è quindi ricompreso nell'intervallo corrente tra kg 144 e kg 176.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ definisce il peso medio della partita, desumendolo dal rapporto tra il peso complessivo indicato sui documenti di accompagnamento ed il numero dei suini certificati.	D	100	soggetti riconosciuti		D043: certificazioni di partite che non rientrano, per eccesso, nelle medie di peso conformi	L	D043 Diffida e MCR in caso di recidiva	D043
										NC018: certificazione di partite non rientranti, per difetto, nelle medie di peso conformi	L	NC018 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC018
			I suini certificati sono stati allevati in allevamenti riconosciuti.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti		D017: rilascio di CUC da parte di allevamento riconosciuto che usa la CUC corrispondente al medesimo per la spedizione di suini allevati in un insediamento produttivo non riconosciuto comunque ubicato nell'ambito della zona delimitata e riconducibile alla stessa conduzione di quello certificante.	L	D017 Diffida che assegna un termine ad adempiere; in carenza, SOSCERT e EXDOP	D017
										NC036: rilascio di CUC da parte di allevamento riconosciuto che usa la CUC corrispondente al medesimo per la spedizione di suini allevati in un insediamento produttivo non riconosciuto	G	NC036 EXDOP e Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	NC036
										NC021: certificazione di suini allevati in insediamento diverso da quello riconosciuto e identificato dal codice prestampato sulla CUC emessa per la relativa spedizione	L	NC021 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC021

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			I suini certificati sono stati alimentati secondo le prescrizioni del DDOP.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'attività di controllo è descritta nel relativo Piano di controllo dell'alimentazione	I e A	vedi piano di controllo alimentazione	soggetti riconosciuti		NC015: utilizzazione di materie prime non consentite per l'alimentazione dei suini recanti il codice di origine e/o certificati	L G in condizioni di recidiva	NC015 Vedi	NC015
										NC016: impiego di mangimi completi o complementari con percentuali di utilizzazione di materie prime non conformi o incompatibili rispetto alle prescrizioni per i suini recanti il codice di origine e/o certificati	L	NC016 Vedi	NC016
			Il tipo genetico concorre a definire le caratteristiche ammesse dal DDOP e corrisponde a quello indicato nella certificazione stessa.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta il rispetto delle prescrizioni di compilazione degli appositi campi della CUC e verifica comunque l'indicazione di denominazioni ricomprese nei Registri Ufficiali riconosciuti.	D	100	soggetti riconosciuti		SNC035: indicazione sulla CUC del tipo genetico in modo diverso da quello indicato nella corrispondente CI	L	SNC035 Diffida e MCR in caso di recidiva	SNC035
										NC001: mancata rispondenza della documentazione disponibile in relazione al tipo genetico utilizzato con quello certificato, previo accertamento dell'utilizzazione di tipi non conformi	L	NC001 EXDOP	NC001
			La carnosità delle carcasse ottenibili dalla singola partita di suini certificati rientra nelle classi centrali (U-R-O) così come identificate dalla vigente normativa concernente la classificazione commerciale delle carcasse pesanti suine	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'IPQ accerta il rispetto del requisito attraverso controlli ispettivi presso i macelli, dopo che sia stata effettuata la classificazione delle carcasse e sia stata apposta la corrispondente timbratura sulle cosce	I	vedi piano di controllo dei macelli	soggetti riconosciuti		si considerano le non conformità previste nell'ambito del piano di controllo dei macelli			
		Conservazione dei supporti	I supporti per il rilascio delle CI e delle CUC devono essere conservati presso l'insediamento produttivo al quale corrisponde il CIN attribuito. IPQ può autorizzare la conservazione in luogo diverso	attenersi alle disposizioni	IPQ accerta che i supporti per il rilascio delle CI e delle CUC siano conservati presso l'insediamento produttivo riconosciuto ovvero nel luogo diverso autorizzato	I	100	soggetti riconosciuti		D022: conservazione dei supporti (CI e CUC) in luogo diverso da quello prescritto o eventualmente autorizzato	L	D022 Diffida ed eventualmente MCR	D022

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	Accettazione e ritiro del materiale richiesto e necessario ad operare nell'ambito del DDOP		L'allevatore che ha formalmente richiesto la fornitura di punzoni per la timbratura e/o supporti per il rilascio di certificazioni deve provvedere al loro effettivo ritiro secondo le procedure in vigore, corrispondendo il prezzo della relativa tariffa.	attenersi alle disposizioni	IPQ impartisce le opportune istruzioni affinché le consegne del materiale necessario ad operare nell'ambito del DDOP avvengano nel rispetto delle procedure in vigore ed abbiano buon esito.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		A019: rifiuto da parte dell'allevatore richiedente a ricevere il materiale in concessione regolarmente commissionato a IPQ e/o a corrispondere il pagamento della relativa tariffa.		A019 Si osservano le procedure contrattuali stabilite	A019
	Accettazione delle comunicazioni trasmesse da IPQ		Tutti i soggetti riconosciuti sono tenuti ad accettare la corrispondenza trasmessa loro da IPQ e per la quale è stata richiesta l'attestazione di ricevimento e/o a segnalare la mancata ricezione, per cause indipendenti da loro e/o da IPQ.	attenersi alle disposizioni	Per quanto di sua competenza, IPQ impartisce le opportune istruzioni affinché le comunicazioni riguardanti i soggetti avvengano nel rispetto delle procedure in vigore ed abbiano buon esito.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		D114: rifiuto di ricevere le comunicazioni ufficiali trasmesse dall'organo di controllo	L	D114 Diffida e MCR d'ufficio Eventualmente: Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	D114
	Emissione di CI/CUC		Le CI/CUC non possono essere emesse con data anteriore a quella della documentata disponibilità dei relativi supporti	attenersi alle disposizioni	IPQ verifica che le CI/CUC emesse riportino una data compatibile con la materiale disponibilità dei relativi supporti	D	100	soggetti riconosciuti		D113: emissione di CUC e/o CI con data antecedente rispetto alla materiale disponibilità dei relativi supporti ufficiali	L	D113 Diffida o EXDOP a seconda della situazione. EXDOP in caso di recidiva	D113
macelli	riconoscimento iniziale	ubicazione	Tutti gli stabilimenti di macellazione devono essere ubicati nel territorio delle seguenti regioni: Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.	Presentare richiesta di riconoscimento formalizzandola con l'uso dell'apposita modulistica predisposta da IPQ.	L'IPQ verifica che il macello sia situato in una delle regioni previste dal DDOP, accerta la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento compilata nell'apposita modulistica. Definita positivamente l'istruttoria, emette il provvedimento scritto di cui in Allegato N.8 del Piano di Controllo, attribuisce al macello il relativo codice di identificazione e lo inserisce nell'elenco anagrafico generale dei macelli riconosciuti. IPQ, contestualmente, provvede alla consegna del timbro di identificazione (TIM) secondo le modalità di cui in Allegato n. 21 del Piano di Controllo. Entro 90 giorni dalla ratifica del riconoscimento IPQ effettua un sopralluogo iniziale presso il macello. In tutti i casi in cui la domanda non possa essere accettata, IPQ emette una nota di diniego motivato ovvero, a seconda delle circostanze, di richiesta di integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco macelli alla fine di ogni anno solare				
		adeguatezza strutture, impianti	vigenza autorizzazione sanitaria	allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività prevista dal DDOP.	controllo autorizzazione sanitaria		D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti				
					verifica ispettiva		I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti				

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
Mantenimento dei requisiti	posizione anagrafica	variazione anagrafica	Comunicare all'IPQ la variazione anagrafica in forma scritta.	L'IPQ acquisisce la documentazione pervenuta, modifica di conseguenza gli elenchi anagrafici detenuti e conferma all'interessato l'avvenuta variazione del riconoscimento originale adottando se del caso e con lo stesso atto disposizioni integrative.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco macelli	D023: mancata segnalazione di variazione della ragione sociale e/o dei dati anagrafici, anche da parte del subentrante, a seguito di cessione di un macello riconosciuto e del subentro nella relativa conduzione	L	D023 Assegnazione di un termine ad adempiere e MCR d'ufficio	D023	
									D024: mancata segnalazione del trasferimento di un macello riconosciuto presso un insediamento produttivo non riconosciuto	L	D024 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza SOSCERT e, nelle more, EXDOP	D024	
		adeguatezza strutture, impianti	vigenza autorizzazione sanitaria	allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività prevista dal DDOP.	L'IPQ accerta la vigenza dell'autorizzazione sanitaria: in tutti i casi di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente sospeso o revocato il provvedimento di riconoscimento e con esso la licenza d'uso del TIM nonché l'autorizzazione ad operare ai fini del DDOP.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC026: sopravvenuta revoca o carenza dell'autorizzazione sanitaria	L	NC026 Revoca del riconoscimento	NC026
Cessazione attività	cessazione attività		Informare l'IPQ per iscritto e restituire al medesimo il TIM a suo tempo ricevuto per l'esercizio della propria attività.	IPQ riceve la comunicazione di cessata attività unitamente alla restituzione dei timbri a suo tempo assegnati, ovvero una dichiarazione di smarrimento, furto o distruzione - che si riserva di valutare caso per caso - e cancella il soggetto dall'elenco dei macelli riconosciuti.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco macelli	A027: mancata segnalazione della cessazione dell'attività di un macello riconosciuto	L	A027 Il soggetto mantiene il riconoscimento con i relativi obblighi	A027	
									A028: mancata restituzione del materiale ricevuto in concessione per operare ai fini della DOP	L	A028 Il soggetto mantiene il riconoscimento con i relativi obblighi	A028	
Acquisto/accettazione suino	identificazione e rintracciabilità	Ogni singola spedizione di suini avviati alla macellazione per le procedure previste dal DDOP è accompagnata dalla Certificazione Unificata di Conformità (CUC). La CUC è redatta e rilasciata con riferimento ad ogni singola consegna di suini e quindi integra ogni singolo documento di accompagnamento degli stessi per la consegna al macello.	verificare l'esistenza e la completezza della CUC, accertando che ad ogni CUC corrisponda una singola consegna di suini.	verifica della completa e corretta compilazione della CUC e della esistenza di un solo documento di accompagnamento per ogni singola CUC	D	100	soggetti riconosciuti		D109: ricezione ed utilizzazione di CUC non complete ovvero compilate in modo non conforme	L	D109 Diffida e MCR in caso di recidiva	D109	
									NC125: utilizzo di CUC rilasciate su supporti non conformi e non ammessi	L	NC125 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC125	
										D027: ricezione ed utilizzazione di una sola CUC per una pluralità di consegne di suini ovvero di più di una CUC per la consegna di una singola partita omogenea di suini	L	D027 Diffida e MCR in caso di recidiva	D027

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										D080: modificazione o alterazione delle CUC ricevute in modo difforme rispetto alle prescrizioni vigenti	L	D080 Diffida MCR e EXDOP in caso di recidiva	D080
			Deve esserci corrispondenza tra la quantità di suini indicata nella CUC e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento.	verificare la rispondenza tra la quantità dei suini indicata sulla CUC e quella indicata negli altri documenti di accompagnamento; qualora il numero dei suini certificati sia inferiore al numero dei suini effettivamente consegnati, il macello opera ai fini del DDOP solo nel limite massimo del numero dei suini dichiarati sulla CUC; qualora il numero sia superiore, per poter operare ai fini del DDOP, il macello deve richiedere al certificante l'emissione di nuova CUC ed il contestuale annullamento di quella già emessa.	verifica della coerenza e del perfetto coordinamento delle singole CUC rispetto ai corrispondenti documenti di accompagnamento.	D	100	soggetti riconosciuti		D026: ricezione ed utilizzazione di CUC non coordinate con i corrispondenti documenti di trasporto e/o di accompagnamento	L	D026 Diffida e MCR in caso di recidiva	D026
			In relazione ai documenti di cui il macello dispone, il certificante deve corrispondere con lo speditore dei suini o, in caso contrario, sugli altri documenti di accompagnamento devono essere apposte le scritture previste al punto 5.3.1 del Piano di Controllo.	verificare il rispetto della disposizione; qualora non sia rispettata, rigettare la CUC ai fini del DDOP	Nel caso in cui la mancanza di coordinamento tra il soggetto che ha rilasciato la CUC e quello che ha emesso il documento di accompagnamento sia legittima, si verifica che sul medesimo documento di accompagnamento sia stata richiamata in chiaro l'identificazione anagrafica dell'allevamento di effettiva provenienza dei suini certificati.	D	100	soggetti riconosciuti		D020: mancata indicazione sui documenti di accompagnamento e trasporto dell'allevamento di effettiva provenienza dei suini certificati	L	D020 Vedi	D020
			Per essere valida ai fini del DDOP, la CUC deve essere rilasciata in modo completo ed in triplice copia. L'originale ed una copia della CUC accompagnano i suini al macello di destinazione. L'ulteriore copia viene trattenuta dal certificante che è tenuto a conservarla fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata rilasciata la CUC.	conservare gli originali delle CUC separatamente dalle corrispondenti copie e inviare le copie all'IPQ con la frequenza e le procedure da esso stabilite	verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di suini per ciascun macello	D025: mancata conservazione, fino alla scadenza prescritta, degli originali delle CUC presso il macello	L	D025 Diffida e MCR in caso di recidiva	D025
										D028: mancata trasmissione all'organo di controllo, entro i termini prefissati di una e/o di tutte le DCM-base compilate in un dato mese e/o delle copie delle CUC di competenza.	L	D028 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	D028

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			L'annullamento di una CUC già emessa avviene mediante apposizione sulla medesima di una barra trasversale e della dicitura "ANNULLATA E SOSTITUITA DALLA CUC N:...", nei casi previsti dal punto 5.3.1 del Piano di Controllo.	trattenere copia della CUC annullata	accertamento dell'esistenza di CUC annullate secondo le procedure previste, verificando che le stesse siano opportunamente conservate dal macello;	D	100	soggetti riconosciuti		D107: attuazione di procedure di modifica/annullamento della CUC diverse da quelle prescritte	L	D107 Vedi	D107
				registrare l'esito di tale controllo	controllo idoneità registrazione	D	100	soggetti riconosciuti					
		conformità al disciplinare	I suini certificati sono stati allevati in allevamenti riconosciuti e ubicati in una delle regioni indicate dal DDOP.	accertarsi della corretta identificazione dei suinetti da parte dei fornitori e della relativa documentazione di fornitura	controllo dell'origine e della provenienza dei suini certificati e verifica delle procedure della relativa certificazione posta in essere dal fornitore;	D	100	soggetti riconosciuti		D017: rilascio di CUC da parte di allevamento riconosciuto che usa la CUC corrispondente al medesimo per la spedizione di suini allevati in un insediamento non riconosciuto comunque ubicato nell'ambito della zona delimitata e riconducibile alla stessa conduzione di quello certificante	L	D017 Vedi	D017
										NC036: rilascio di CUC da parte di allevamento riconosciuto che usa la CUC corrispondente al medesimo per la spedizione di suini allevati in un insediamento non riconosciuto	G	NC036 Vedi	NC036
										NC021: certificazione di suini allevati in insediamento diverso da quello riconosciuto e identificato dal codice prestampato sulla CUC emessa per la relativa spedizione	L	NC021 Vedi	NC021

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			I suini certificati devono costituire una partita di peso medio (peso vivo) di kg. 160, più o meno 10%; il peso medio è quindi ricompreso tra kg. 144 e kg. 176.	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione del suino e registrare tale controllo; se i pesi medi non risultano conformi al DDOP, il macello procede ai fini del disciplinare solo relativamente ai singoli suini che assicurano il peso medio della partita conforme ai limiti indicati dal DDOP. Gli esiti dell'attività selettiva sono in ogni caso annotati su entrambe le copie della CUC ricevute con la seguente dicitura: "RISCONTRATO PESO MEDIO NON CONFORME: AMMESSI AI FINI DEL DDOP N._ SUINI".	controllo del rapporto tra il peso complessivo della partita ed il numero dei suini certificati; controllo delle registrazioni del peso.	I	35	soggetti riconosciuti		NC027: utilizzazione di CUC relative a partite di suini di peso medio non conforme	L	NC027 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC027
			I codici indicati sulla CUC devono qualificare suini con non meno di nove mesi di età. Gli animali devono presentare una età conforme o rappresentata in modo univocamente conforme.	verifica dell'età dei suini attraverso il controllo dei codici dell'allevamento di origine indicati sulla CUC; nel caso in cui le scritture inducano nel dubbio o palesino evidenze non ammissibili, il macello rinvia il relativo riscontro in sede di macellazione, mediante verifica dei singoli tatuaggi apposti sulle cosce. Qualora tale verifica confermi che i suini o parte di essi non rispettino il limite di età o che l'età non sia rappresentata in modo non univocamente conforme, il macello non opera ai fini del DDOP relativamente a tutte le cosce attribuibili alle circostanze in questione e appone sulla competente CUC la dicitura "ACCERTATA NON CONFORMITA' DELL'ETA' PER N._SUINI".	controllo della lettera identificativa del mese di nascita riportata sulla CUC e rapportata alla tabella di conversione di cui in Allegato N.28 del Piano di Controllo.	D	100	soggetti riconosciuti		NC028: utilizzazione di CUC relative a suini di età non conforme	L	NC028 Diffida e MCR in caso di recidiva	NC028
			Verri e scrofe non possono essere avviati alla macellazione.	accertare che siano esclusi verri e scrofe	Verificare che verri e scrofe siano esclusi dalla macellazione ai fini della DOP attraverso la verifica dei documenti di accompagnamento	D	100	soggetti riconosciuti		NC020: certificazione di verri o scrofe	L	NC020 Vedi	NC020
			I suini devono essere in perfetto stato sanitario.	acquisire tutte le attestazioni della competente Autorità Sanitaria e verificare nel corso della macellazione che non sussistano i pregiudizi indicati; qualora esistano, il macello non procede ai fini del DDOP;	Accertare l'eventuale assenza degli atti dell'Autorità Sanitaria o l'esistenza di effetti limitativi derivanti dagli stessi ai fini della DOP	I	35	soggetti riconosciuti					si applicano le misure stabilite dall'Autorità Sanitaria

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Sui suini deve essere visibile il tatuaggio posto dall'allevamento d'origine.	Verificare la visibilità dei tatuaggi apposti dall'allevamento di origine, acquisendo con certezza la leggibilità di almeno una cifra del codice di origine e sempre la visibilità della lettera-mese; verificare che siano stati utilizzati i punzoni ufficiali; non procedere ai fini del DDOP qualora tali requisiti non sussistano o in presenza di tatuaggi regolarmente annullati; in caso di eventuali inconvenienti tecnici, accertati dal certificante prima del rilascio della CUC e rappresentati all'IPQ presso il macello, dare attuazione assieme al certificante alle procedure di "Regolarizzazione di cui al Protocollo in Allegato N.20 del Piano di Controllo. Gli esiti della attività selettiva effettuata in autocontrollo sono documentati e fatti constare attuando le procedure descritte nel protocollo in Allegato N. 22 del Piano di Controllo.	se del caso, l'IPQ verifica il rispetto delle procedure di cui in Allegato N.20 del Piano di Controllo	I e D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC019 1-2 Certificazione di suini privi del tatuaggio di origine/con il tatuaggio di origine al di sotto della soglia minima di visibilità prescritta	L	NC019 1-2 Vedi	NC019 1-2
										SNC004: apposizione del tatuaggio - anche parziale - con uso di punzoni non ufficiali	G	SNC004 vedi	SNC004
	macellazione	identificazione e rintracciabilità	Esistenza della CUC e del tatuaggio sui suini	identificare il prodotto semilavorato	controllo idoneità identificazione semilavorato	I	35	soggetti riconosciuti		I casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti, relativamente alla CUC e alla visibilità del tatuaggio			
				registrare identificazione suini/semilavorati	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per confermare la coerenza e la conformità dei documenti CUC e DCM	I	se necessario	soggetti riconosciuti		vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate			
		conformità disciplinare	Assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici...) e conformità delle carcasse ai requisiti disciplinati, secondo la normativa vigente	verificare l'assenza dei pregiudizi indicati; qualora sussistano e siano comprovati da apposito provvedimento dell'autorità sanitaria, non procedere ai fini del DDOP						Il riscontro di eventuali non conformità avviene dopo l'apposizione sulle cosce fresche del timbro del macello (TIM).			
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per confermare la coerenza e la conformità dei documenti CUC e DCM	I	se necessario	soggetti riconosciuti		vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate			

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	Fasi di lavorazione	conformità disciplinare	Dopo l'isolamento dalla mezzena, la coscia fresca è sistemata in apposite celle di raffreddamento per portare la temperatura a valori intorno a 0°C. Per la preparazione delle cosce (rifilatura), il macello procede al sezionamento delle cosce posteriori in modo da conferire alle stesse la conformazione che caratterizza il prosciutto a DOP a stagionatura ultimata: forma esteriore tondeggiante; privo della parte distale (piedino); privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine; limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta)	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		Il riscontro di eventuali non conformità avviene dopo l'apposizione sulle cosce fresche del timbro del macello (TIM).			
	Prodotto finito	identificazione e rintracciabilità	Sulle cosce fresche o sulle mezzene conformi al DDOP, il macello appone il proprio timbro di identificazione TIM (PP) di cui in Allegato N.21 del Piano di Controllo. Tale timbro indelebile è apposto in modo ben visibile ed inamovibile e certifica la piena sussistenza dei requisiti di conformità. Qualora il macello acquisti cosce fresche già munite di TIM apposto da altro macello riconosciuto, si applicano le procedure e le norme previste a carico degli LS riconosciuti.	utilizzare secondo le modalità previste solo i TIM consegnati dall'IPQ	L'IPQ verifica le procedure adottate dal macello per l'apposizione del timbro di identificazione ai fini del DDOP, secondo quanto previsto al paragrafo 5.4 del Piano di Controllo. Qualora il macello acquisti da altro macello riconosciuto cosce già munite del TIM, ai fini della successiva lavorazione ai fini del DDOP, si applicano le norme procedurali e di verifica previste a carico dei laboratori di sezionamento riconosciuti.	I	35	soggetti riconosciuti		A030: rifiuto del macello richiedente a ricevere il timbro di certificazione regolarmente commissionato a IPQ e/o corrispondere l'importo della relativa tariffa		A030	A030
										D111: non corrispondenza tra il timbro di certificazione apposto sulle cosce fresche, il codice di riconoscimento del macello e quello comunque riportato sulla DCM	L	D111 EXDOP EXDOP - MCR in caso di recidiva	D111
										SNC027: timbro di certificazione apposto sulle cosce fresche con l'uso di uno strumento non originale	G	SNC027 EXDOP e Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	SNC027

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										NC037: apposizione del timbro di certificazione e/o rilascio della DCM per suini non accompagnati dalla CUC	L G in condizioni di recidiva	NC037 EXDOP EXDOP - MCR Segnalazione all'Autorità di Vigilanza in caso di recidiva	NC037
										D035: mancata restituzione dei timbri di certificazione divenuti inutilizzabili	L	D035 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	D035
										D037: riscontro della sussistenza di timbri di certificazione in numero inferiore a quello che consta in dotazione	L	D037 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	D037
										NC031: detenzione e utilizzo non conforme di timbri di certificazione presso un laboratorio di sezionamento o in locali comunque diversi dal macello riconosciuto	G	NC031 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC031
										NC122: apposizione del timbro di certificazione su cosce suine prive del tatuaggio del codice di origine ovvero col codice di origine al di sotto delle prescritte soglie di visibilità accettabile	L	NC122 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC122
										NC123: apposizione del timbro di certificazione su cosce suine recanti il codice di origine apposto con l'uso di punzoni non ufficiali	L	NC123 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC123
										NC124: apposizione del timbro di certificazione su cosce suine ricavate da suini di età non conforme	L	NC124 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC124
										NC126: apposizione del timbro di certificazione su cosce suine recanti il codice di origine di dimensioni uguali a quelle del punzone ufficiale per l'applicazione del corrispondente tatuaggio	L	NC126 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC126

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 EXDOP MCR al superamento dei parametri quantitativi e percentuali prefissati	SNC025
										NC033: utilizzazione ai fini del DOP di cosce suine documentatamente dichiarate non conformi e già accertate come tali in sede di controllo	G	NC033 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC033
										NC127: Apposizione del timbro di certificazione su cosce fresche ricavate da suini macellati in data antecedente di oltre 24 ore rispetto alla materiale e documentata disponibilità dello strumento	L	NC127 Diffida EXDOP in caso di recidiva	NC127
										NC039: Apposizione del timbro di certificazione su cosce fresche già munite del timbro di certificazione originario ed accompagnate dalla corrispondente DCM	L	NC039 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC039
				registrare tale identificazione	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per confermare la coerenza e la conformità dei documenti CUC e DCM	D	se necessario	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun macello	vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate			
			Per ogni singola partita di cosce munite del TIM e destinate ad un prosciuttificio, il macello rilascia la Dichiarazione Cumulativa del Macello (DCM-copia), di cui in Allegato N.24 del Piano di Controllo con la quale attesta: la destinazione finale delle cosce; il loro numero, la loro origine e la loro provenienza; la data di macellazione delle partite di suini dai quali esse derivano e il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita. Tale DCM-copia deriva dalla DCM-base, con cui il macello documenta ogni sua giornata di macellazione, secondo le istruzioni di cui al citato Allegato.	compilare la DCM secondo le modalità previste dal Piano di Controllo	L'incaricato di IPQ verifica la coerenza dei dati riportati sulle DCM rispetto alle scritture apposte sul registro di macellazione nello stesso periodo considerato. I dati riportati sulle singole DCM espressamente riferite alla medesima giornata di macellazione vengono assemblati e la somma dei suini certificati risultante viene confrontata con quella delle cosce suine fresche munite del timbro di identificazione per verificarne la coincidenza. Tale coincidenza è data quando il numero delle cosce suine fresche consegnate ai fini del DDOP non è superiore alla disponibilità teorica, desunta moltiplicando per due il numero dei suini. Inoltre, l'incaricato verifica che i dati riportati sulle singole DCM corrispondano totalmente con quelli riportati dalle CUC sintetizzate dalle DCM stesse.	D	100	soggetti riconosciuti		D029: errata numerazione delle DCM	L	D029 Diffida MCR d'ufficio in caso di recidiva	D029

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										D034: omissione della indicazione sulla DCM di codici di origine che sono viceversa presenti sulle cosce fresche corrispondentemente e certificate dal macello	L	D034 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: EXDOP	D034
										NC119: trascrizioni sulle DCM di CUC relative a suini nati e/o allevati e/o macellati nella regione Friuli Venezia Giulia	L	NC119 EXDOP EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC119
										D110: emissione di DCM-copia diversa o incoerente rispetto alla corrispondente DCM-base	L	D110 Diffida MCR in caso di recidiva	D110
										NC029: trascrizione sulla DCM di CUC relative a partite di suini non utilizzate, nemmeno parzialmente, ai fini della DDOP	L	NC029 Diffida MCR in caso di recidiva	NC029
										NC037: rilascio della DCM per suini non accompagnati dalla CUC	G	NC037 Vedi	NC037
										D042: omissione della trascrizione sulla DCM di CUC relative a partite di suini effettivamente utilizzati ai fini della DOP in una data giornata di macellazione	L	D042 Diffida MCR in caso di recidiva	D042
										SNC038: apposizione del timbro di certificazione del macello su cosce suine fresche prive del tatuaggio di origine, ma contrassegnate dal timbro di regolarizzazione in numero eccedente rispetto a quello accertato nel corso delle più recenti operazioni di regolarizzazione assistita	G	SNC038 EXDOP - SOSCERT Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	SNC038
										NC128 Utilizzazione ai fini della DOP di cosce fresche ricavate da suini nati e/o allevati e/o macellati nella regione Friuli Venezia Giulia	L	NC128 EXDOP	NC128

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										AA031: le cosce suine fresche appartenenti ad una singola partita, il cui numero effettivo coincide con quello indicato sulla DCM, sono comprensive anche di cosce prive del TIM	L	AA031 EXDOP Possibile accesso a misure di regolarizzazione	AA031
					L'IPQ verifica la congruità dei dati relativi alla movimentazione delle cosce fresche, tenendo conto del numero dei suini disponibili. Verifica altresì che la consegna avvenga entro cinque giorni dalla data di macellazione					SNC022: il numero dei suini macellati ai fini della DOP è superiore alla somma dei suini certificati dalle CUC utilizzate ovvero il numero delle cosce suine fresche munite del TIM è incongruo rispetto al numero dei suini certificati disponibili	G	SNC022 MCR - EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	SNC022
										D033: consegna di cosce suine fresche, accompagnate da DCM e munite del TIM, oltre cinque giorni dalla data di macellazione	L	D033 EXDOP MCR in caso di recidiva	D033
		La DCM-copia è rilasciata secondo il tracciato tipo di cui in Allegato N.24 del Piano di Controllo ovvero secondo documenti elaborati in modo da riportare tutte le informazioni richieste ed è veicolata unitamente agli altri documenti di accompagnamento.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	Al momento della consegna delle cosce suine fresche presso lo stabilimento di destinazione, l'incaricato dell'IPQ verifica la coerenza tra i dati contenuti nella DCM, quelli riportati nel DDT e le quantità effettivamente consegnate. Mensilmente, l'incaricato dell'IPQ provvede alla raccolta di tutte le DCM ricevute dal prosciuttificio e le trasmette ai competenti servizi per la loro ulteriore verifica ed informatizzazione.		D	100	soggetti riconosciuti		D032: compilazione della DCM in modo incompleto o non conforme	L	D032 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR	D032
										D030: omissione dell'invio della DCM-copia che accompagna la singola consegna di cosce suine fresche munite del timbro di certificazione	L	D030 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: EXDOP	D030
										D031: mancata corrispondenza tra il numero delle cosce suine fresche indicato sulla DCM-copia e quello indicato sui documenti di trasporto	L	D031 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: EXDOP	D031

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Copia della DCM rilasciata in modo univoco (DCM-base) è conservata a cura del macello che la rilascia e presso lo stabilimento riconosciuto di destinazione fino al 31 Dicembre del terzo anno successivo alla data di rilascio. La DCM base viene spedita a IPQ secondo apposite istruzioni, congiuntamente alle copie delle CUC menzionate sulla stessa (Terza copia CUC).	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'incaricato dell'IPQ acquisisce le copie delle DCM già rilasciate dal macello ed in giacenza presso di esso. L'IPQ riceve ed informatizza la copia della "DCM base" e la terza copia delle CUC.	D	100	soggetti riconosciuti		D025: mancata conservazione di copia delle DCM emesse fino alla scadenza prescritta ovvero conservazione delle DCM e delle CUC in luoghi comunque diversi dal macello riconosciuto	L	D025 Diffida e MCR in caso di recidiva	D025
										D028: mancato invio a IPQ, entro i termini prefissati, di una e/o tutte le DCM compilate in un dato mese e/o delle copie delle CUC di competenza.	L	D028 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza ed in caso di recidiva: MCR d'ufficio	D028
				registrare tale identificazione	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per confermare la coerenza e la conformità dei documenti CUC e DCM	D	se necessario	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun macello	vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate			
		conformità disciplinare	Le cosce fresche rifilate devono essere di peso pari superiore a 10 Kg..	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 EXDOP	SNC025
			Il macello opera, ai fini del DDOP, solo su cosce fresche rifilate caratterizzate da uno spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), preferibilmente di circa 20 millimetri per quelle utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso tra 7 e 9 chilogrammi (peso finale) e di circa 30 millimetri per quelle utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore a 9 kg. (peso finale). Tali spessori non devono, in ogni caso, essere inferiori rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 EXDOP	SNC025

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Le cosce fresche rifilate devono essere altresì dotate di una copertura di grasso tale da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 EXDOP	SNC025
			La giusta consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto in acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singola coscia, il numero di iodio non deve superare 70 ed il contenuto in acido linoleico non deve essere superiore al 15%.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	prove analitiche su campione, di cui allo specifico Piano di Controllo in Allegato N. 19 del Piano di Controllo.	A	Si applica lo specifico Piano di Controllo	prodotto		SNC034: rilevazione di parametri analitici, eccedenti i limiti prescritti, relativamente al grasso di suini certificati	L	SNC034 MCR d'ufficio	SNC034
			Dopo la macellazione, le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto e fino alla consegna, ad una temperatura interna variabile tra -1° C e +4° C.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva con l'uso di idonei strumenti di misurazione in dotazione all'incaricato.	I	35	soggetti riconosciuti		SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 SOSCERT e eventualmente EXDOP	SNC025
			Le cosce fresche devono essere prive dei pregiudizi di idoneità elencati in Allegato N.25 del Piano di Controllo.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	IPQ applica i criteri oggettivi di riscontro dei requisiti di non conformità indicati in Allegato N.25 del Piano di Controllo.	I	35	soggetti riconosciuti		SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 EXDOP	SNC025

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			E' consentito il solo impiego di cosce fresche ottenute dalla macellazione di suini pesanti, le cui carcasse siano state classificate secondo la vigente disciplina comunitaria nell'ambito delle classi centrali della corrispondente valutazione di carnosità. Sono quindi utilizzabili solo carcasse di peso superiore a 110,1 Kg. e ricomprese nelle classi U-R-O di carnosità. La classificazione consta sulle singole carcasse attraverso apposite marcature apposte sulle cosce. Qualora intervengano incidenti di malfunzionamento delle apparecchiature che impediscano la completa esecuzione delle operazioni di classificazione e/o timbratura, il macello può chiedere l'accesso, previa segnalazione formale, a speciali misure di regolarizzazione, disposte da IPQ con separata procedura.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	Verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		SNC025: riscontro di requisiti di non conformità tecnologico-qualitativa su cosce suine fresche munite del TIM	L	SNC025 EXDOP	SNC025
Laboratori di sezionamento (LS)	riconoscimento iniziale	ubicazione	Tutti i laboratori di sezionamento devono essere ubicati nel territorio delle seguenti regioni: Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise.	Richiedere a IPQ il proprio riconoscimento e l'attribuzione del relativo codice, mediante compilazione dell'apposita modulistica predisposta da IPQ.	L'IPQ verifica che il laboratorio di sezionamento sia situato in una delle regioni previste dal DDOP, accerta la completezza e la congruità dell'istanza di riconoscimento compilata nell'apposita modulistica, ricevendo copia della relativa autorizzazione sanitaria in corso di validità. Definita positivamente l'istruttoria, emette il provvedimento scritto di riconoscimento di cui in Allegato N.9 del Piano di Controllo, attribuisce al LS il relativo codice di identificazione e lo inserisce nell'elenco anagrafico generale dei Laboratori di Sezionamento. Entro 90 giorni dalla ratifica del riconoscimento IPQ effettua un sopralluogo iniziale presso il LS. In tutti i casi in cui la domanda non possa essere accettata, IPQ emette una nota di diniego motivato ovvero, a seconda delle circostanze, di richiesta di integrazione, modifica o completamente. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di sezionamento alla fine di ogni anno solare				
		adeguatezza strutture, impianti	vigenza autorizzazione sanitaria	allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività prevista dal DDOP.	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti					
					verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti					
Mantenimento dei requisiti	posizione anagrafica	variazione anagrafica	comunicare qualsiasi variazione anagrafica all'IPQ in forma scritta.		L'IPQ acquisisce la documentazione pervenuta, modifica di conseguenza gli elenchi anagrafici detenuti e conferma all'interessato l'avvenuta variazione del riconoscimento originale, adottando se del caso e con lo stesso atto disposizioni integrative.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di sezionamento	D044: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	D044	D044
		adeguatezza strutture, impianti	vigenza autorizzazione sanitaria	allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività prevista dal DDOP.	controllo vigenza autorizzazione sanitaria: in tutti i casi di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria si intende sospeso o revocato il provvedimento di riconoscimento e con esso l'autorizzazione ad operare ai fini del DDOP	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	NC032	NC032
Cessazione attività	cessazione attività		Informare l'IPQ per iscritto.	Informare l'IPQ per iscritto.	L'IPQ riceve la comunicazione e provvede a cancellare il soggetto cessato dall'elenco dei laboratori di sezionamento	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di sezionamento	A027: mancata comunicazione della cessazione della attività di un LS riconosciuto	L	A027 Vedi	A027

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	
		Categoria	Descrizione											
	Accettazione semilavorato	identificazione e rintracciabilità	Il laboratorio di sezionamento utilizza le cosce suine fresche munite del timbro di identificazione del macello (TIM), accompagnate dalla DCM originale (timbrata e firmata dal macello), contenente tutte le indicazioni relative alle competenti certificazioni, inclusa la data di macellazione.	accertarsi della corretta identificazione della materia prima da parte dei fornitori e della relativa documentazione di fornitura	L'IPQ controlla la conformità delle procedure di certificazione poste in essere dal macellatore e la corretta apposizione del timbro indelebile sulle cosce suine fresche secondo i criteri di cui al punto 5,5 del Piano di Controllo.	I	35	soggetti riconosciuti		NC038: detenzione ed utilizzo non conforme dei timbri di certificazione presso un LS	G	NC038 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC038	
											NC030: veicolazione ai fini della DOP di cosce suine fresche provenienti da un LS non riconosciuto	L	NC030 EXDOP	NC030
				registrare l'esito di tale controllo	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per confermare la coerenza e la conformità dei documenti CUC e DCM	D	se necessario	soggetti riconosciuti		vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate				
		conformità disciplinare	Le cosce fresche rifilate devono essere di peso pari superiore a kg. 10.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva		I	35	soggetti riconosciuti		SNC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	SNC032	SNC032
			Il laboratorio opera, ai fini del DDOP, solo su cosce fresche rifilate: caratterizzate da uno spessore del grasso della parte esterna, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), preferibilmente di circa 20 millimetri per quelle utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso tra 7 e 9 chilogrammi (peso finale) e di circa 30 millimetri per quelle utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore a 9 kg. (peso finale). Tali spessori non devono, in ogni caso, essere inferiori rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa;	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva		I	35	soggetti riconosciuti		SNC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	SNC032	SNC032
			Le cosce fresche rifilate devono essere altresì dotate di una copertura di grasso tale da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva		I	35	soggetti riconosciuti		SNC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	SNC032	SNC032

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			La giusta consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di iodio e/o del contenuto in acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singola coscia, il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto in acido linoleico non deve essere superiore al 15%.	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito.	prove analitiche su campione, di cui allo specifico Piano di Controllo in Allegato N. 19 del Piano di Controllo.	A	Si applica lo specifico Piano di Controllo	prodotto		SNC034: rilevazione di parametri analitici, eccedenti i limiti prescritti, relativamente al grasso di suini certificati	L	SNC034 Vedi	SNC034
			Le cosce fresche devono essere prive dei pregiudizi di idoneità elencati in Allegato N.25 del Piano di Controllo	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	L'IPQ applica i criteri oggettivi di riscontro dei requisiti di non conformità indicati in Allegato N.25 del Piano di Controllo	I	35	soggetti riconosciuti		SNC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	SNC032	SNC032
			Le cosce fresche devono recare la marcatura della classificazione delle carcasse e la marcatura stessa deve corrispondere alle categorie HU-HR-HO	attenersi alle disposizioni del disciplinare, verificare la conformità dei requisiti disciplinati e registrare il relativo esito	verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		SNC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	SNC032	SNC032
	Prodotto finito	identificazione e rintracciabilità	Il laboratorio di sezionamento completa a sua volta la DCM ricevuta dal macello, timbrandola, firmandola e datandola, per la parte relativa alla destinazione finale delle cosce, con conseguente certificazione di tutti i requisiti di idoneità delle cosce trasmesse al prosciuttificio. Qualora le cosce fresche siano destinate ad una pluralità di prosciuttifici, il laboratorio riproduce tante copie della DCM quante sono le destinazioni, annotando per ciascuna di esse il numero effettivo delle cosce fresche inviate. Il suddetto completamento può essere effettuato sulla copia delle DCM ovvero con la predisposizione di un documento integrativo	identificare il prodotto finito	L'incaricato dell'IPQ verifica che le DCM siano state compilate in ogni loro parte e conformemente alle disposizioni contenute nel documento in Allegato N.24 del Piano di Controllo. Rilevati i dati delle DCM, l'incaricato li assembla e ne verifica la coerenza con il numero delle cosce suine fresche munite del timbro di identificazione per rilevare la coincidenza, intesa come valore di cosce suine fresche consegnate non superiore alla disponibilità teorica complessiva.	D	100	soggetti riconosciuti		D044: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	D044	D044
										NC032: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	NC032	NC032

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	
		Categoria	Descrizione											
			Il laboratorio di sezionamento trattiene presso di sé, fino al 31 Dicembre del terzo anno successivo a quella di compilazione del documento, copia di ogni DCM completata e utilizzata.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti		D044: non conformità accertate a carico di un LS in analogia con MC	in analogia con i corrispondenti casi	D044	D044	
				registrare tale identificazione	controllo idoneità registrazione dati identificativi, se necessario per confermare la coerenza e la conformità dei documenti CUC e DCM	D	se necessario	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun laboratorio	vedi trattamento delle specifiche non conformità di seguito indicate				
stabilimenti di lavorazione (prosciuttifici)	Riconoscimento iniziale	ubicazione	I prosciuttifici devono essere ubicati unicamente nella zona di produzione delimitata dal territorio della provincia di Parma posto a sud della Via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 Km., fino ad una altitudine non superiore ai 900 m. delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad ovest dal corso del torrente Stirone.	Formalizzare l' istanza di riconoscimento a IPQ, utilizzando l'apposita modulistica predisposta da IPQ, integrata dal certificato di iscrizione alla CCIAA, da dichiarazione attestante la sede dello stabilimento e la relativa capacità produttiva e da copia della autorizzazione sanitaria in corso di validità ed in conformità alle norme vigenti.	IPQ riceve l'istanza di riconoscimento e accerta: a) che il prosciuttificio sia situato nella zona tipica di produzione; b) che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la apposita modulistica e che la stessa sia compilata in ogni sua parte; c) la congruità della restante documentazione; d) che l'istanza sia sottoscritta dal legale rappresentante. In tutti i casi in cui la domanda non possa essere accettata, IPQ emette una nota di diniego motivato ovvero, a seconda delle circostanze, di richiesta di integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco stabilimenti di lavorazione (prosciuttifici) alla fine di ogni anno solare					
		adeguatezza strutture, impianti	Esistenza di un locale per il ricevimento ed il primo trattamento delle cosce suine fresche	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva intesa ad accertare la sussistenza dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento e del DDOP	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						
			Esistenza di celle dotate di apparecchiature e di sistemi idonei a mantenere l'umidità e la temperatura ai livelli prescritti dalle norme vigenti per le fasi di salagione e riposo.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva intesa a accertare la sussistenza dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento e del DDOP	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						
			Esistenza di altri locali indipendenti per le operazioni di stagionatura, muniti di superfici finestrate tali da consentire una opportuna ventilazione e un adeguato ricambio dell'aria; tali locali possono essere muniti di attrezzature idonee a mantenere il giusto equilibrio e le caratteristiche termo/igrometriche proprie dell'ambiente.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva intesa ad accertare la sussistenza dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento e del DDOP. Effettuato il sopralluogo, IPQ adotta specifico provvedimento di riconoscimento del prosciuttificio e attribuisce ad esso il codice di identificazione. IPQ tiene l'elenco dei produttori riconosciuti e ne cura il costante aggiornamento. Contestualmente al provvedimento di riconoscimento, IPQ fornisce i registri, i sigilli necessari per poter operare ai fini del DDOP ed i supporti per la predisposizione del Documenti di Omologazione.	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
Mantenimento dei requisiti	posizione anagrafica	variazione della posizione anagrafica.	inviare comunicazione scritta a IPQ di ogni variazione della posizione anagrafica.	IPQ acquisisce la documentazione pervenuta, modifica di conseguenza gli elenchi anagrafici detenuti e conferma all'interessato l'avvenuta variazione del riconoscimento originale, adottando eventuali disposizioni integrative.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stabilimenti di lavorazione (prosciuttifici)	mancata segnalazione della variazione della posizione anagrafica, anche da parte dell'eventuale subentrante.	L	D051 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR nelle more: EXDOP	D051	
		avviamento nuova unità produttiva e/o trasferimento della attività in un insediamento produttivo non riconosciuto	proporre apposita istanza scritta a IPQ	IPQ provvede al riconoscimento secondo le procedure generali.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stabilimenti di lavorazione (prosciuttifici)	mancata comunicazione	L	D052 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza : SOSCERT; nelle more EXDOP	D052	
		adeguatezza strutture, impianti	modifiche delle caratteristiche strutturali e/o della capacità produttiva	inviare a IPQ comunicazione scritta e allegare idonea documentazione	verifica ispettiva intesa ad accertare il permanere dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento e del DDOP	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata segnalazione degli interventi che hanno apportato modifiche alle caratteristiche	L	A048 Verifica ispettiva disposta d'ufficio	A048
			vigenza autorizzazione sanitaria	allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività prevista dal DDOP.	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		sopravvenuta revoca o carenza dell'autorizzazione sanitaria		NC041 Revoca del riconoscimento	NC041
		Cessazione attività	cessazione attività	Inviare a IPQ comunicazione scritta e restituire al medesimo tutte le dotazioni ricevute per l'esercizio della propria attività.	Controllo della documentazione ricevuta, emissione di uno specifico provvedimento scritto di revoca del riconoscimento e cancellazione del prosciuttificio cessato dall'elenco dei prosciuttifici riconosciuti, una volta avuta riprova dell'avvenuta restituzione delle dotazioni a suo tempo rilasciate. IPQ si riserva di valutare caso per caso eventuali dichiarazioni di smarrimento, furto o distruzione delle dotazioni stesse.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stabilimenti di lavorazione (prosciuttifici)	mancata segnalazione	L	A049 Mantenimento degli obblighi derivanti dal sistema di controllo	A049
										mancata restituzione del materiale ricevuto per operare ai fini del DDOP	L	A050 Mantenimento degli obblighi derivanti dal sistema di controllo	A050
	sospensione dell'attività per oltre 12 mesi interi e continuativi	presentare a IPQ nuova istanza di riconoscimento, secondo le procedure generali	La sospensione è fatta constare da IPQ in esito a proprio sopralluogo e verifica dei registri. IPQ emette conseguente provvedimento. In caso di nuova istanza di riconoscimento, IPQ opera secondo le procedure generali.	I	ad ogni caso	soggetti riconosciuti		sospensione dell'attività ai fini delle lavorazioni a DOP per un periodo superiore a dodici mesi (sigillatura)		NC042 Revoca del riconoscimento	NC042		
Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Sussistenza della DCM rilasciata dal macello effettivamente conferente; corretta e completa compilazione della stessa con le integrazioni dell'eventuale laboratorio di sezionamento interagente	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	Di norma, con riferimento ad una singola partita e durante le operazioni di scarico delle cosce, l'incaricato dell'IPQ acquisisce la DCM verificando che sia stata correttamente compilata dal macello conferitore e dall'eventuale laboratorio di sezionamento. Tutte le DCM che accompagnano le partite di cosce fresche vengono raccolte da IPQ con frequenza mensile e verificate.	I e D	35+100	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	L	D032 D030 Vedi	D032 D030	

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Osservanza delle tempistiche di consegna prescritte (120 h dalla macellazione)	Accertarsi del rispetto delle tempistiche di consegna (120 h dalla macellazione)	IPQ accerta che siano osservate le tempistiche di consegna prescritte	I e D	35+100	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	L	D033 Vedi	D033
			Congruietà tra i dati di macellazione (numero dei suini) riportati in DCM ed il numero delle cosce fresche consegnate ai fini della DOP	Accertarsi della congruietà numerica delle cosce fresche consegnate ai fini della DOP in rapporto ai dati di macellazione (numero di suini disponibili) riportati in DCM	IPQ verifica che i dati di macellazione sintetizzati nella DCM con riferimento ai suini utilizzati offrano adeguata copertura al numero di cosce fresche che costituiscono la partita oggetto di controllo. Tale verifica è effettuata assicurandosi che il numero delle cosce sia al massimo pari al doppio del totale dei suini certificati indicato sulla DCM	D	100	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	G	SNC022 Vedi	SNC022
			provenienza delle cosce fresche da un macello e/o da un laboratorio di sezionamento localizzato in una delle regioni previste dal DDOP.	accertarsi della corretta provenienza geografica della materia prima.	IPQ effettua verifiche ispettive e controlli documentali per accertare la corretta provenienza geografica della materia prima.	I e D	35+100	soggetti riconosciuti		Provenienza delle cosce fresche da macello o laboratorio di sezionamento localizzato al di fuori delle regioni ammesse.	L	NC119 NC128 Vedi	NC119 NC118
			Corrispondenza tra il timbro di identificazione apposto sulle cosce e quello attribuito al macello e sua riconducibilità al relativo codice	accertarsi della corretta identificazione della materia prima da parte del fornitore	controllo della corrispondenza del timbro di identificazione al codice di riconoscimento indicato sulla DCM; controllo della corrispondenza tra gli estremi anagrafici del macello indicati sulla DCM e le informazioni contenute negli altri documenti di accompagnamento.	I	35	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	L	D111 Vedi	D111
			Coincidenza tra il numero di cosce fresche riportato in DCM e quello delle cosce fresche effettivamente consegnate.	accertarsi della corretta coincidenza tra il numero delle cosce fresche indicato in DCM e quello delle cosce fresche effettivamente consegnate.	IPQ accerta che il numero totale delle cosce consegnate munite del timbro di identificazione del macello coincida con il numero di cosce fresche indicato nella DCM.	D	100	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	L	D031 Vedi	D031
			Presenza sulle cosce suine fresche del tatuaggio dell'allevamento di origine con i requisiti di leggibilità previsti e indicazione in DCM unicamente di allevamenti di origine e provenienza ubicati nelle regioni ammesse	accertarsi della corretta identificazione della materia prima da parte del fornitore	verifica dell'esistenza del tatuaggio dell'allevamento d'origine o in via alternativa delle speciali misure di regolarizzazione prevista dal Piano di Controllo; controllo della corrispondenza tra il codice del tatuaggio e quello indicato sulla DCM. Nel caso il tatuaggio risulti parzialmente leggibile, la verifica avviene in via induttiva previo riscontro (per esclusione) dell'esistenza di corrispondenti sigle/cifre nell'elenco.	I	35	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	L	NC122 Vedi	NC122
			Presenza di lettere-mese attestanti una età del suino non inferiore a 9 mesi	accertarsi che le lettere-mese presenti sulle cosce fresche attestino una età del suino non inferiore a 9 mesi	IPQ riscontra le lettere-mese che qualificano l'età dell'animale alla data di macellazione. Tale accertamento avviene mediante la applicazione delle tabelle di conversione di cui in Allegato N.28 del Piano di Controllo.	I e D	35+100	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o al laboratorio di sezionamento che ha trasmesso la DCM	L	NC124 Vedi	NC124

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Presenza del tatuaggio di origine e del timbro di identificazione del macello apposti con l'uso di strumenti ufficiali.	accertarsi che il tatuaggio di origine ed il timbro di identificazione presenti sulle cosce fresche siano stati apposti con l'uso di strumenti ufficiali	Verifica ispettiva sulla avvenuta utilizzazione di strumenti ufficiali per la apposizione del tatuaggio di origine e del timbro di identificazione.	I	35	soggetti riconosciuti		i casi di non conformità sono quelli precedentemente descritti e attribuiti al macello o all'allevamento di origine	G G L	SNC004 SNC027 NC123 Vedi	SNC004 SNC027 NC123
		conformità disciplinare	Le cosce suine fresche devono essere predisposte in modo che le stesse presentino la conformazione che caratterizza il prosciutto a DOP a stagionatura ultimata: forma esteriore tondeggiante; privo della parte distale (piedino); privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine; limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta).	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima.	verifiche ispettive, anche mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione, del rispetto dei parametri disciplinati per l'accettazione della materia prima.	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di non conformità tecnologico-qualitative su cosce fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025
			Le cosce suine fresche devono essere di peso pari o superiore a kg 10		verifiche ispettive, anche mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione.	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di non conformità tecnologico-qualitative su cosce fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025
			Le cosce suine fresche devono essere dotate di uno spessore di grasso che nella parte esterna -misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore ("sottonoce"), cotenna compresa ed in funzione della pezzatura della coscia, posta con la parte esterna sul piano orizzontale, si presenti nel limite minimo di 15 mm.		verifica ispettiva, anche mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di non conformità tecnologico-qualitative su cosce fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025
			Le cosce suine fresche devono essere dotate di una copertura di grasso tale da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante.		verifica ispettiva, anche mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di non conformità tecnologico-qualitative su cosce fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Per la determinazione della consistenza del grasso delle cosce fresche, sono ammessi valori pari o inferiori a 70 per il numero di iodio e del 15% per il contenuto in acido linoleico.		prove analitiche su campione, di cui in Allegato N.19 del Piano di Controllo	A		prodotto		rilevazione di parametri analitici, eccedenti i limiti prescritti, relativamente al grasso di suini certificati	L	SNC034 Vedi	SNC034
			Le cosce suine fresche devono essere state conservate e trasportate esclusivamente mediante refrigerazione con il fine di assicurare una temperatura interna ricompresa tra -1° C e +4° C.		verifica ispettiva, anche mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di non conformità tecnologico-qualitative su cosce fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025
			Le cosce fresche non devono presentare i requisiti di idoneità tecnico-qualitativa considerati nell'Allegato N.25 del Piano di Controllo		IPQ applica i criteri oggettivi di riscontro dei requisiti di idoneità e di non conformità di cui all'Allegato N. 25 del Piano di Controllo, anche mediante l'utilizzo di idonei strumenti di misurazione.	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di requisiti di non conformità tecnologico su cosce suine fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025
			Le cosce suine fresche devono recare, secondo le modalità prescritte in ordine alla classificazione delle carcasse, la attestazione della appartenenza alla categoria di peso H nonché alle classi centrali di carnosità U-R-O ovvero i segni distintivi di avvenuta esecuzione di misure di regolarizzazione secondo le vigenti procedure		verifica ispettiva	I	35	soggetti riconosciuti		riscontro di requisiti di non conformità tecnologico su cosce suine fresche munite del timbro di identificazione del macello	L	SNC025 Vedi	SNC025
	Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	apposizione del sigillo solo sulle cosce per le quali sia stata riscontrata la completa rispondenza ai requisiti disciplinati e a condizione che tale operazione avvenga non prima di 24 ore e non oltre 120 ore continuative dalla data di macellazione apposta sulla DCM, computando a tal fine non meno di un giorno e non più di cinque giorni dalla stessa.	identificare il prodotto semilavorato con l'utilizzo esclusivamente dei sigilli forniti da IPQ e secondo le modalità prescritte	L'attività di controllo sulle operazioni di sigillatura è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	35	soggetti riconosciuti		apposizione del sigillo su cosce fresche prive del timbro di certificazione del macello ma munite del codice di origine ovvero su cosce munite del codice di origine apposto con punzoni non ufficiali	L	NC044 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC044

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										apposizione del sigillo su cosce fresche munite del timbro di certificazione del macello ma prive del codice di origine	L	NC045 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC045
										apposizione del sigillo su cosce fresche recanti il timbro di certificazione del macello apposto con l'uso di strumento non originale	L	NC109 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC109
										apposizione del sigillo su cosce fresche recanti due o più timbri di certificazione identificabili di macelli diversi	L	NC110 EXDOP e eventualmente MCR	NC110
										Apposizione del sigillo su cosce fresche recanti il tatuaggio di origine di dimensioni uguali a quelle del punzone ufficiale	L	NC111 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC111
										Apposizione del sigillo su cosce fresche ricavate da suini nati e/o allevati e/o macellati nella regione Friuli-Venezia Giulia	L	NC112 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC112
										apposizione del sigillo su cosce prive del timbro di certificazione del macello e del codice di origine (singole cosce nella partita omogenea)	L	NC046 - 1 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC046 - 1
										apposizione del sigillo su cosce prive del timbro di certificazione del macello e del codice di origine (partita intera)	G	NC046- 2 EXDOP - MCR Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC046 - 2
										apposizione del sigillo in assenza della DCM-copia	L	NC047 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC047

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										apposizione del sigillo oltre 120 ore dalla data di macellazione indicata sulla DCM-copia	L	NC048 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC048
										apposizione del sigillo entro 24 ore dalla data di macellazione	L	NC078 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC078
										apposizione del sigillo su un numero di cosce superiore a quello indicato nella DCM-copia	L	NC049 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC049
										utilizzo di sigilli diversi da quelli forniti da IPQ	G	NC050 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC050
										incongruità del numero dei sigilli non utilizzati in rapporto a quello dei sigilli originariamente consegnati	L	NC080 Diffida eventualmente EXDOP e MCR	NC080
										mancata corrispondenza tra la data apposta col sigillo (mese) e quella in cui sono effettivamente avvenute le operazioni di apposizione del sigillo (ringiovanimento)	L	NC053 - 1 MCR d'ufficio	NC053 - 1
										mancata corrispondenza tra la data apposta col sigillo (mese) e quella in cui sono effettivamente avvenute le operazioni di apposizione del sigillo (invecchiamento)	L G in condizioni di recidiva	NC053 - 2 SOSCERT In caso di recidiva: MCR EXDOP e Segnalazione all'Autorità di Vigilanza	NC053 - 2
										apposizione del sigillo su cosce fresche ricavate da suini di età non conforme	L	NC054 EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC054

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										apposizione del sigillo e predisposizione del DO per cosce fresche sulle quali sussistono requisiti di non conformità tecnico-qualitativa	L	NC056 SOSCERT EXDOP MCR in caso di recidiva	NC056
										apposizione del sigillo su cosce fresche provenienti da macello e/o LS non riconosciuto	L	NC108 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC108
										apposizione del sigillo su cosce fresche recanti il timbro-apposto da un organismo di controllo che le identifica come non conformi	L G in condizioni di recidiva	NC055 EXDOP In caso di recidiva EXDOP - MCR e Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC055
										Apposizione del sigillo su cosce fresche recanti il TIM del macello non corrispondente a quello che identifica il macello riportato nel Registro	L	NC063 SOSCERT EXDOP - MCR in caso di recidiva	NC063
					La attività di controllo sulle operazioni di sigillatura è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	35	soggetti riconosciuti		apposizione del sigillo con risultati di limitata o incompleta visibilità, in modo sovrapposto al timbro del macello o al tatuaggio di origine o in modo non inamovibile.	L	NC051 MCR d'ufficio	NC051
					Effettuate tutte le necessarie verifiche istruttorie, IPQ presenza con propri incaricati alla esecuzione delle operazioni di riapposizione del sigillo.	I	in ogni caso	soggetti riconosciuti		riapposizione non autorizzata del sigillo	L	NC052 Diffida EXDOP in caso di recidiva	NC052
					Il sigillo deve essere apposto in modo tale da non sovrapporsi al timbro del macello ed al tatuaggio dell'allevamento d'origine; esso deve essere apposto in modo inamovibile, deve essere visibile permanentemente e deve essere apposto prima della salagione.								
					attenersi alle disposizioni del disciplinare								
					attenersi alle disposizioni del disciplinare								

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Dopo l'avvenuta apposizione del sigillo, il prosciuttificio predispone idoneo Documento di Omologazione (DO) ai fini del DDOP, utilizzando i supporti distribuiti da IPQ e secondo il modello di cui in Allegato N.31 del Piano di Controllo. I DO devono essere predisposti entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.	compilare il DO secondo quanto prescritto e registrare l'identificazione del semilavorato	L'attività di controllo relativa alla compilazione del DO è descritta al paragrafo 5.8.2 del Piano di Controllo.	D	100	soggetti riconosciuti		mancato rispetto dei tempi per la predisposizione del DO - mancata predisposizione del DO	L	D065 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: EXDOP - MCR in caso di recidiva	D065
			Il DO contiene tutti i dati identificativi di ogni partita di cosce suine fresche ricevuta nell'ambito delle lavorazioni ai fini della DDOP, indicati al punto 5.7.3 del Piano di Controllo.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'attività di controllo relativa alla compilazione del DO è descritta al paragrafo 5.8.2 del Piano di Controllo	D	100	soggetti riconosciuti		mancata o incompleta o errata indicazione sul DO di uno dei seguenti dati: estremi del DDT; numero totale delle cosce consegnate; nome del macello; estremi della DCM; data di sigillatura; numero cosce fresche sigillate; numero cosce fresche non sigillate; destinazione delle cosce fresche non sigillate; peso complessivo delle cosce fresche sigillate e/o non sigillate.	L	AA052 D053 D054 D055 D056 D057 D059 AA053 Diffida MCR in caso di 3° ACC	AA052 D053 D054 D055 D056 D057 D059 AA053
										omessa o errata indicazione del LS eventualmente interagente e/o indicazione del laboratorio di sezionamento interagente, in luogo del macello	L	D060 Diffida MCR in caso di 3° ACC	D060
										omissione di timbro e firma	L	D062 Diffida MCR in caso di 3° ACC	D062
										mancata corrispondenza tra i dati riportati sul DO e quelli trascritti sul registro del produttore relativamente a: denominazione del macello o del LS di provenienza delle cosce; data sigillatura; numero delle cosce fresche sulle quali è stato apposto il sigillo.	L	D063 Diffida MCR in caso di 3° ACC	D063

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										mancata corrispondenza dei dati anagrafici del macello o del LS riportati sul DO e quelli riportati sulla DCM-copia e/o sul DDT	L	NC043 Diffida eventualmente EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC043
			Il DO costituisce atto di attestazione della idoneità delle cosce suine fresche sulle quali è stato apposto il sigillo rispetto alle prescrizioni del DDOP. Il DO viene compilato in originale e copia con una numerazione progressiva rispetto all'origine cronologica delle operazioni. L'originale viene trattenuto presso il prosciuttificio a disposizione di IPQ che procede al relativo ritiro secondo le procedure in vigore.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'incaricato di IPQ controlla che la numerazione dei DO sia progressiva ed osservi adeguata corrispondenza rispetto alla data del rilascio.	D	100	soggetti riconosciuti		mancata conservazione del DO presso il prosciuttificio, fino alla scadenza prescritta	L	D064 Diffida MCR in caso di recidiva	D064
			Qualora il prosciuttificio riscontrasse, successivamente all'avvenuta apposizione del sigillo ed alla compilazione del DO, l'esistenza di cosce suine fresche che presentino, a qualsiasi titolo, condizioni di non conformità, deve provvedere alla rimozione del sigillo dando di ciò informazione a IPQ.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica della documentazione pervenuta	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata rimozione del sigillo e/o mancata predisposizione dei documenti	L	D072 Diffida MCR in caso di 3° ACC	D072
			Nei casi previsti dal Piano di Controllo l'organo di controllo prescrive l'obbligo di restituzione dei sigilli e la predisposizione della relativa documentazione.	attenersi alle disposizioni impartite dall'organismo di controllo	verifica ispettiva intesa all'accertamento dell'osservanza delle disposizioni.	I	in ogni caso	soggetti riconosciuti		mancata restituzione dei sigilli (anche parziale) e/o mancata predisposizione della documentazione	L	D073 Diffida MCR in caso di *recidiva	D073

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	salagione	conformità disciplinare	Si utilizza sale umido e sale secco: le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre sono cosparse con sale secco. Non sono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi, né si fa ricorso a procedimento di affumicatura. I prosciutti sono posti in una cella frigorifera ad una temperatura variabile di norma tra 1 e 4°C, con umidità dell'80% circa. Dopo il periodo di permanenza in questa cella, detta di primo sale, i prosciutti sono ripresi, puliti dal sale residuo e infine sottoposti a una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta di secondo sale, e restarvi per l'ulteriore periodo di tempo a seconda del loro peso.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I-A	piano di controllo di cui all'Allegato 32 del P. di C.	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	L G in condizioni di mancato adeguamento o recidiva	NC058 SOSCERT fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento ed in tutti i casi di recidiva: EXDOP - MCR e Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC058
	riposo	conformità disciplinare	Dopo avere eliminato il sale residuo, i prosciutti sono posti in cella di riposo per periodo variabili tra 60 e 90 giorni in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche specifiche, con una umidità del 75% circa e temperatura oscillante, di norma, da 1 a 5 °C. Durante questa fase il prosciutto deve perdere umidità senza inumidirsi o seccarsi troppo. E' frequente il ricambio dell'aria nelle celle. Il sale assorbito penetra in profondità distribuendosi uniformemente all'interno della massa muscolare.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	piano di controllo di cui all'Allegato 32 del P. di C.	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	L G in condizioni di mancato adeguamento o recidiva	NC058 Vedi	NC058

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	lavatura-asciugatura	conformità disciplinare	Al termine del riposo la coscia viene sottoposta a lavatura mediante l'applicazione superficiale di spazzolature e/o di getti d'acqua tiepida. Vengono così rimosse tutte le formazioni superficiali prodotte alla fine del riposo per effetto della disidratazione. Normalmente prima del lavaggio la coscia viene rifinita: tale operazione è necessaria per eliminare - tramite correzione a coltello sulla porzione muscolare ed asportazione della parte dell'anchetta che sporge rispetto al piano superficiale della coscia - le anse e/o fessurazioni risultanti dall'effetto del calo-peso; essa deve essere condotta in modo tale da non lasciare asperità né eccessi di carne, in particolare nella zona compresa tra anchetta e testa del femore e nell'intorno della testa del femore stessa. Effettuato il lavaggio, le cosce vengono trasferite in ambienti mantenuti ad umidità controllata.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo di cui all'Allegati 32 del P.d.C.	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	L G in condizioni di mancato adeguamento o recidiva	NC058 Vedi	NC058
	pre-stagionatura	conformità disciplinare	Avviene in stanzoni con le finestre contrapposte dove i prosciutti sono appesi alle tradizionali "scalere" o ad appositi telai. Se del caso, le finestre vengono aperte in relazione ai rapporti umidità interna/esterna e umidità interna/umidità del prodotto. Tali rapporti devono permettere un'asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante. Dopo la fase di pre-stagionatura, il prosciutto è, se del caso, battuto per meglio conferirgli la forma tondeggiante e, sempre se del caso, la fossetta attorno alla noce viene cosparsa di pepe per mantenere asciutta la zona di contatto.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo di cui all'Allegato 32 del P.d.C.	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	L G in condizioni di mancato adeguamento o recidiva	NC058 Vedi	NC058

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	sugnaturo	conformità disciplinare	La fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature, sono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale (sugna o grasso perirenale) macinato cui è aggiunto un po' di sale e di pepe macinato e, eventualmente, farina di riso. La sugna non è considerata ingrediente in ragione della sua applicazione esclusivamente esterna e della sua funzione di agente superficiale.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo di cui all'Allegato 32 del P. di C.	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	L G in condizioni di mancato adeguamento o recidiva	NC058 Vedi	NC058
	stagionatura	conformità disciplinare	Dopo la sugnaturo, di norma intorno al settimo mese, il prosciutto è trasferito nelle stagionature finali o nelle "cantine" locali più freschi e meno ventilati; tali locali sono mantenuti a condizioni naturali di umidità e di temperatura, caratterizzati dalla esistenza e dalla apertura frequente di numerose finestre contrapposte, tali da consentire la areazione naturale degli ambienti; è comunque ammesso l'uso di impianti finalizzati al mantenimento dell'equilibrio delle caratteristiche termogrametriche dell'ambiente funzionanti mediante l'impiego di aria esterna. All'atto del trasferimento si effettuano le operazioni di sondaggio. In questa fase, un apposito strumento a sonda- come, ad esempio, un ago di osso di cavallo - viene fatto penetrare in vari punti della massa muscolare ed è poi annusato al fine di valutare il buon andamento del processo di preparazione.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo di cui all' Allegato 32 del P. di C.	soggetti riconosciuti		mancato rispetto delle fasi di lavorazione	L G in condizioni di mancato adeguamento o recidiva	NC058 Vedi	NC058
	ingredienti e trattamenti tecnologici	conformità disciplinare	Durante le fasi di lavorazione è consentito esclusivamente l'impiego di sale marino (cloruro di sodio) e di pepe con l'esclusione di ogni trattamento chimico. E' vietata l'affumicatura in qualsiasi forma.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I-A	Se necessario	soggetti riconosciuti		utilizzo di sostanze non ammesse, adozione di trattamenti chimici, affumicatura	G	NC057 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC057

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Completata la lavorazione, è vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza nonché la ripetizione di un precedente trattamento, ad esclusione della sugnatura e del lavaggio.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva L'attività di controllo dei prosciutti in corso di lavorazione è descritta al punto 5.8.4 del Piano di Controllo	I	Se necessario	soggetti riconosciuti		aggiunta di sostanze sul prodotto finito e/o ripetizione, a stagionatura ultimata, di trattamenti non ammessi.	G	NC059 EXDOP Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC059
	trasferimento		L'eventuale trasferimento dei prosciutti da un prosciuttificio riconosciuto ad un altro è consentita alle seguenti condizioni: non deve avvenire prima che siano trascorsi sei mesi dall'inizio della lavorazione (salvo comprovate cause di forza maggiore); l'interessato deve aver presentato apposita richiesta scritta all'IPQ; ogni operazione di trasferimento deve essere registrata sul registro del produttore. La istanza deve essere compilata in modo corretto e completo, essere preventiva alle operazioni di trasferimento, indicare come destinatario un prosciuttificio riconosciuto ed essere sottoscritta dal soggetto legittimato.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	IPQ verifica l'ammissibilità della richiesta, dispone specifici controlli, prescrive le relative modalità da osservare nel caso autorizzi il trasferimento o eventualmente nega l'autorizzazione con motivato provvedimento scritto. Qualora vengano addotte cause di forza maggiore per il trasferimento, IPQ ne verifica la sussistenza, disponendo di conseguenza.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		istanza di trasferimento presentata per prosciutti che non hanno conseguito sei mesi di stagionatura e senza che siano invocate cause di forza maggiore	L	AA057 eventualmente EXDOP	AA057
										istanza di trasferimento presentata per prosciutti da trasferire prima del conseguimento di sei mesi di stagionatura invocando cause di forza maggiore non sussistenti	L	AA059 EXDOP dei prosciutti eventualmente trasferiti	AA059
										istanza presentata per il trasferimento di prosciutti presso un prosciuttificio non riconosciuto o in locali comunque non riconosciuti	L	AA060 EXDOP dei prosciutti eventualmente trasferiti	AA060
										trasferimento di prosciutti effettuato presso un prosciuttificio riconosciuto senza preventiva istanza o priva della presentazione della istanza	L	D069 Assegnazione di un termine ad adempiere e SOSCERT eventualmente EXDOP	D069
										trasferimento di prosciutti effettuato presso un prosciuttificio o in locali non riconosciuti e senza preventiva istanza	L	NC074 EXDOP	NC074

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										i prosciutti trasferiti non corrispondono all'inventario per il quale è stata concessa l'autorizzazione al trasferimento	L	NC075 Assegnazione di un termine per il ripristino dei requisiti di conformità, in carenza del quale: EXDOP	NC075
	prodotto finito		Il periodo di stagionatura decorre dalla salagione e non deve essere inferiore a 12 mesi.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva	I	100	lotti		presentazione ai fini della apposizione del marchio di conformità di prosciutti che non abbiano compiuto il periodo minimo di stagionatura	L	NC064 SOSCERT MCR in caso di recidiva	NC064
	identificazione e rintracciabilità		Per ogni singolo lotto mensile di produzione che ha conseguito tutte le fasi di lavorazione previste e come tale individuato nel Registro, il prosciuttificio emette una Dichiarazione di Autocertificazione (DdA) redatta secondo il tracciato tipo in Allegato N. 34 del Piano di Controllo.	rispettare le procedure di programmazione ed operative definite congiuntamente con IPQ ed emettere la DdA secondo le modalità previste in Allegato N. 34 del Piano di Controllo	IPQ acquisisce la DdA, verificandone la corretta e completa compilazione. Accerta che del lotto di produzione mensile oggetto del controllo vi sia specifico riscontro sul registro; a tal fine verifica che per ogni singola partita registrata in carico corrisponda una esplicita annotazione di scarico che consenta la perfetta identificazione del lotto iniziale anche nell'ambito di quello mensile finale. La acquisizione della DdA precede sistematicamente ogni altra attività di verifica del prodotto.	D	100	prodotto		mancanza della DdA - Compilazione non conforme/non completa della DdA	L	NC060 SOSCERT	NC060
					In relazione a quanto attestato dalla documentazione acquisita, il personale di IPQ procede ad un riscontro numerico della quantità dei prosciutti indicati sulla DdA. Tale riscontro avviene mediante il conteggio materiale dei prosciutti. Accerta inoltre la presenza dei sigilli originali forniti da IPQ. I sigilli devono recare le date di inizio della lavorazione indicate sulla DdA	I	vedi piano di controllo	prodotto		Il numero dei prosciutti presentati per il controllo finale di conformità è superiore a quello riportato, con riferimento a prosciutti riportanti il sigillo dello stesso mese, sul registro del prodotto	L	NC062 EXDOP dell'eccedenza MCR in caso di recidiva	NC062
										presenza di sigilli non originali	G	NC061 EXDOP e Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC061
	conformità disciplinare per l'apposizione del marchio di conformità		Forma esteriore tondeggiate; privo della parte distale (piedino); privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine; limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) fino ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta)	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	verifica ispettiva in conformità a quanto previsto al paragrafo 5.8.5 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo	prodotto		carezza del requisito	L	NC066 NC067 SOM EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC066 NC067

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Peso di norma compreso tra gli 8 e i 10 kg e comunque mai inferiore a 7,0 kg; i pesi sono riferiti al prosciutto con osso al compimento del periodo minimo di stagionatura.	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	verifica ispettiva in conformità a quanto previsto al paragrafo 5.8.5 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo	prodotto		carezza del requisito	L	NC066 NC067 Vedi	NC066 NC067
			Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse.	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	verifica ispettiva in conformità a quanto previsto al paragrafo 5.8.5 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo	prodotto		carezza del requisito	L	NC066 NC067 Vedi	NC066 NC067
			Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	verifica ispettiva in conformità a quanto previsto al paragrafo 5.8.5 del Piano di Controllo	I	vedi piano di controllo	prodotto		carezza del requisito	L	NC066 NC067 Vedi	NC066 NC067
			Rispondenza ai parametri analitici predeterminati di cui all'allegato N. 37 del Piano di Controllo e riguardante la umidità percentuale, la quantità di sale (cloruro di sodio) e l'indice di proteolisi	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	prove analitiche su campione effettuate secondo i protocolli e le procedure di cui in Allegato N.37 del Piano di Controllo	A	vedi piano di controllo	prodotto		inosservanza del parametro	L	NC069 Si applica lo specifico piano di controllo	NC069
										Il produttore non consente il prelevamento dei campioni per l'esecuzione delle prove o non ne consente il prelevamento nella misura prescritta in funzione del piano di controllo in vigore.	L	NC068 SOSCERT	NC068
	apposizione del marchio di conformità	conformità del lotto	Ogni singolo lotto mensile di produzione deve aver rispettato completamente il processo produttivo previsto dal DDOP, ivi compresi i requisiti finali sopracitati.	accertarsi che tutto il lotto da marciare abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato"	verifica ispettiva in conformità al Piano di controllo di cui in allegato 36 del Piano di Controllo	I e A e D	D:100 e I + A: vedi piano di controllo	prodotto		carezza dei requisiti di conformità	L	NC058 NC066 NC067 NC069 Vedi	NC058 NC066 NC067 NC069
			I prosciutti che compongono il lotto da marciare non devono presentare i pregiudizi tecnologici qualitativi ed igienico sanitari di cui in allegato N. 35 del Piano di Controllo	accertarsi che tutto il lotto da marciare non presenti pregiudizi indicati	IPQ effettua tale accertamento in conformità allo specifico piano di controllo di cui in Allegato n. 36 del Piano di Controllo, utilizzando idonei strumenti di valutazione e, se del caso, ricorrendo all'apertura di prosciutti fino ad un massimo di 5 per mille o frazione di mille	I e A	vedi piano di controllo; 100% dei lotti	prodotto		I prosciutti presentano cause di inidoneità tecnico-qualitativa.	L	NC066 NC067 Vedi	NC066 NC067

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	procedure operative		I prosciutti devono essere chiaramente selezionati, ai fini della apposizione del marchio di conformità, in base al mese di inizio lavorazione.	Il prosciuttificio deve presentare ad IPQ i prosciutti secondo le disposizioni previste.	Verifica ispettiva secondo piano di controllo	I e A	vedi piano di controllo; 100% dei lotti	prodotto		I prosciutti vengono presentati per il controllo senza essere stati selezionati in base al mese di inizio della lavorazione.	L	NC065 SOSCERT e MCR in caso di recidiva	NC065
			Sui prosciutti ricompresi nei lotti di produzione riscontrati come conformi viene apposto il marchio di conformità della DOP. Gli strumenti per la apposizione del marchio di conformità sono detenuti dal solo IPQ che ne regola la attribuzione e la applicazione secondo le procedure di cui al punto 5.8.6 del Piano di Controllo e separate Istruzioni Operative	Il prosciuttificio deve assicurare il regolare svolgimento delle operazioni ed il corretto comportamento del personale, in particolare che le operazioni di apposizione del marchio siano effettuate con cura in modo che il marchio stesso risulti perfettamente visibile sui prosciutti	Ultimato l'esame valutativo delle singole partite e/o dei lotti di prosciutti e acquisito il positivo riscontro dei controlli di conformità, l'incaricato di IPQ autorizza l'apposizione del marchio e presenza alle relative operazioni. Il marchio è apposto anche in più punti sulla cotenna del prosciutto, in modo da restare visibile fino alla completa utilizzazione del prodotto. L'incaricato di IPQ controlla che l'apposizione del marchio venga eseguita nel modo migliore ai fini di una buona e completa visibilità. IPQ custodisce gli strumenti per la apposizione del marchio di conformità; gli strumenti recano, ciascuno, il codice di identificazione del produttore e sono affidati da IPQ ai propri incaricati in occasione della applicazione dello stesso sui prosciutti. Gli strumenti per la applicazione del marchio possono recare anche speciali segni di identificazione in funzione delle procedure di controllo.	I	100	prodotto		Assistenza organizzativa insufficiente per lo svolgimento delle operazioni di apposizione del marchio.	L	NC070 SOM - IOM MCR in caso di recidiva	NC070
										Apposizione del marchio con risultati qualitativamente insufficienti	L	NC071 Diffida IOM - MCR in caso di recidiva	NC071
										Adozione da parte del produttore e/o dei suoi incaricati di comportamenti o atti tali da condizionare o compromettere il regolare svolgimento delle operazioni ivi compreso il rifiuto di procedere seduta stante alla rimozione del marchio nei casi dovuti	L	NC072 IOM in caso di recidiva: IOM e eventuale Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC072
										Apposizione del marchio di conformità contraffatto	G	NC076 EXDOP e Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC076

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	
		Categoria	Descrizione											
					Ultimate le operazioni di apposizione del marchio di conformità, l'incaricato dell'IPQ rilascia apposito atto di certificazione, da cui risultano: il numero dei prosciutti presentati per l'apposizione del marchio di conformità; la data di inizio della lavorazione come risultante dal sigillo; i riferimenti per l'individuazione delle partite risultanti dal registro del produttore; il numero complessivo dei prosciutti sui quali è stato apposto il marchio di conformità; la data delle operazioni e la firma dell'incaricato; eventuali ulteriori indicazioni e notizie che l'incaricato ritiene opportuno annotare. L'atto di certificazione è redatto in duplice copia, la prima delle quali è lasciata al produttore o alla persona che ha assistito alle operazioni di marchiatura. Tale atto è sottoposto successivamente alla valutazione del responsabile, individuato nella documentazione di sistema, e poi inviato al produttore controfirmato e con la data della delibera che attesta la conformità del lotto rispetto alle prescrizioni del DDOP. IPQ acquisisce formalmente gli atti di certificazione e li conserva in apposito archivio con riferimento ad ogni singolo prosciuttificio.	D	100	prodotto	quantità di prodotto immesse nel circuito da ciascun soggetto riconosciuto					
				Il prosciuttificio deve conservare gli atti di certificazione emessi da IPQ fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale sono stati rilasciati	Verifica ispettiva	I	100	soggetti riconosciuti		Mancata conservazione degli atti di certificazione fino alla scadenza prescritta.	L	D074 Diffida MCR in caso di recidiva	D074	
			Mantenimento dei requisiti di conformità tecnico-qualitativa successivamente alla apposizione del marchio	Il prosciuttificio deve assicurarsi del permanere dei requisiti di conformità tecnico-qualitativa successivamente alla apposizione del marchio e segnalare a IPQ eventuali casi di non conformità	Verifica ispettiva ed eventuale procedura di asportazione del marchio di conformità	I	ad ogni comunic.	prodotto		Riscontro tardivo di requisiti di non conformità tecnico-qualitativa	L	NC073 EXDOP	NC073	
Magazzini di stagionatura	riconoscimento e requisiti		Si applicano le procedure previste dal punto 4.2.5 del Piano di Controllo	Attenersi alle procedure previste dal Piano di Controllo	SI APPLICANO, IN QUANTO COMPATIBILI, LE STESSA REGOLE E PROCEDURE DEFINITE PER I PROSCIUTTIFICI	D	ad ogni riconoscim.	soggetti riconosciuti	Elenco magazzini alla fine di ogni anno solare.	Analogia con i prosciuttifici		Analogia con i prosciuttifici	Analogia con i prosciuttifici	
Prosciuttifici e Magazzini di stagionatura	Sezionamento in tranci		Il prosciutto munito di marchio di conformità può essere commercializzato anche disossato e sezionato in tranci di forma e peso variabili, purchè l'apposizione del marchio sui tranci avvenga unicamente presso i locali riconosciuti e ogni trancio rechi il marchio di conformità	Il prosciuttificio deve richiedere a IPQ l'apposizione di tanti marchi di conformità quanti sono i tranci che intende ottenere. La relativa richiesta può intervenire anche nelle vie brevi ed in qualsiasi momento e non presuppone il rilascio di certificazioni accessorie. La stessa richiesta può essere inoltrata con le medesime procedure anche indipendentemente dalla destinazione del prosciutto.	L'incaricato di IPQ opera avuto riguardo alle seguenti circostanze: A) contestualmente alle operazioni di apposizione del marchio; B) successivamente alla effettuazione delle operazioni stesse, ma comunque presso un locale riconosciuto, anche se diverso da quello in cui sono avvenute le suddette operazioni. Nell'ipotesi A) l'incaricato di IPQ annota l'avvenuta apposizione dei marchi di conformità per i fini del sezionamento in tranci sullo stesso atto di certificazione; nell'ipotesi B) controlla la effettiva presenza dei marchi di conformità apposti in precedenza e autorizza l'apposizione degli ulteriori marchi, utilizzando in ogni caso, strumenti recanti il codice di identificazione del prosciuttificio presso il quale è stata effettuata la apposizione originaria dei marchi.	I	ad ogni comunicazione	prodotto		Apposizione del marchio di conformità con risultati qualitativamente insufficienti	L	NC071 Diffida	NC071	
	Registro del produttore	identificazione e rintracciabilità	Correttezza e completezza delle registrazioni	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	Verifica ispettiva	I e D	100	soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza tra gli estremi del DDT riportati sul DO e quelli trascritti nel registro	L	AA061 Diffida MCR in caso di recidiva	AA061	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										Trascrizioni incomplete o errate alla pagina "sigillatura" riguardanti: numero d'ordine della registrazione ovvero data della registrazione ovvero estremi del DDT ovvero trascrizioni incomplete o errate alla pagina "marchiatura" riguardanti uno qualsiasi dei dati	L	AA062 Diffida MCR in caso di recidiva	AA062
										Trascrizioni incomplete o errate alla pagina "sigillatura" riguardanti: nome del macello ovvero numero cosce sigillate ovvero data di sigillatura ovvero movimentazione di prosciutti	L	D070 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR	D070
			Procedure di registrazione e correzione di dati	Attenersi alle disposizioni del disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni impartite da IPQ.	Verifica ispettiva	I e D	100	soggetti riconosciuti		Procedure di registrazione e/o di correzione dati difformi rispetto a quelle prescritte.	L	AA065 Diffida MCR in caso di recidiva	AA065
		Tempistica di registrazione	Le registrazioni devono essere effettuate entro la settimana nella quale sono state effettuate le operazioni di cui si riferiscono	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	Verifica ispettiva	I e D	100	soggetti riconosciuti		Mancato rispetto delle tempistiche di registrazione	L	AA064 Diffida MCR in caso di 3° ACC	AA064
		Conservazione del registro	Il registro deve essere conservato fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	Verifica ispettiva	I	100	soggetti riconosciuti		Mancata conservazione del registro fino a scadenza prescritta o mancato reperimento del registro presso il prosciuttificio	L	D071 Diffida eventualmente SOSCERT e MCR d'ufficio	D071

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	La presentazione del prosciutto intero con osso certificato ai fini della DOP osserva - laddove munito di etichetta - le seguenti norme: A) l'indicazione della dizione "prosciutto di Parma" seguita dalla dizione "Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del Regolamento (CE) n° 1107/96"; B) indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato e della sede del produttore o del venditore; C) indicazione della sede dello stabilimento di produzione riconosciuto; D) presenza della dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del REG. (CEE) n° 510/06"	Attenersi alle disposizioni del disciplinare.	L'incaricato di IPQ verifica il rispetto delle norme di presentazione contenute nel disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni di cui ai punti 6.1 e 6.5 del Piano di Controllo.	I	all'occorrenza: ogni qualvolta si constati, nell'ambito del prosciuttificio riconosciuto, la utilizzazione di etichette	soggetti riconosciuti		Reperimento in uso di etichette o di altri sistemi di presentazione del prodotto a DOP non conformi alla disciplina in vigore.	L	D094 Prescrizione di non utilizzo del materiale non conforme	D094
			La presentazione del prosciutto confezionato, intero, dissotato o in tranci, certificato ai fini della DOP osserva le seguenti norme: A) indicazione della dizione "Prosciutto di Parma" seguita dalla dizione "Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legge n° 26/90 e del REG. (CE) n° 1107/96"; B) indicazione del nome o della ragione sociale o del marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore; C) indicazione della sede dello stabilimento di confezionamento; D) indicazione della data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile; E) indicazione della quantità netta ovvero, se del caso, della dizione "da vendersi a peso"; F) indicazione del termine minimo di conservazione; G) indicazione delle modalità di conservazione; H) indicazione della dicitura di identificazione del lotto; I) presenza della dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) n° 510/06".	Attenersi alle procedure del disciplinare	L'incaricato di IPQ verifica il rispetto delle norme di presentazione contenute nel disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni di cui ai punti 6.2 e 6.5 del Piano di Controllo.	I	all'occorrenza: ogni qualvolta si constati, nell'ambito del prosciuttificio riconosciuto, la utilizzazione di etichette	soggetti riconosciuti		Reperimento in uso di etichette o di altri sistemi di presentazione del prodotto a DOP non conformi alla disciplina in vigore.	L	D094 vedi	D094

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
Laboratori di affettamento e confezionamento	Riconoscimento iniziale	ubicazione	<p>I laboratori di affettamento e confezionamento devono essere ubicati unicamente nella zona di produzione comprendente il territorio della provincia di Parma posto a sud della Via Emilia a distanza da questa non inferiore a 5 Km, fino ad una altitudine non superiore a 900 m. delimitata ad est dal corso del fiume Enza ed a ovest dal corso del torrente Stirone.</p>	<p>Presentare sull' apposita modulistica predisposta da IPQ l'istanza di riconoscimento, corredata dal certificato di iscrizione alla CCIAA e dagli estremi identificativi completi dell'azienda, dall'autorizzazione sanitaria in corso di validità, dalla descrizione dei locali e degli impianti, dalla indicazione della capacità produttiva e dei volumi approssimativi di produzione, dagli elementi identificativi dei fornitori di confezioni. L'istanza deve essere sottoscritta da soggetto legittimato</p>	<p>IPQ riceve l'istanza di riconoscimento del laboratorio e accerta: che il laboratorio richiedente sia situato nella zona di produzione prescritta, che l'istanza sia stata formalizzata utilizzando la modulistica specificamente predisposta, che la stessa sia compilata in ogni sua parte; verifica altresì la congruità della documentazione integrativa dell'istanza e accerta che l'istanza sia stata sottoscritta da soggetto legittimato. In tutti i casi in cui la domanda non possa essere accettata, IPQ emette una nota di diniego motivata ovvero, a seconda delle circostanze, di richiesta di integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospenso.</p>	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di affettamento alla fine di ogni anno solare				
			autorizzazione sanitaria	<p>allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità, rilasciata per la specifica attività di affettamento e confezionamento</p>	<p>controllo autorizzazione sanitaria</p>	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti					
		prototipo etichetta	<p>Il laboratorio che richiede il riconoscimento per i fini del DDOP è tenuto a promuovere la sottoscrizione - in solido col produttore dei materiali di confezionamento sui quali sarà riportato il marchio di conformità - di apposito disciplinare / convenzione regolante la licenza d'uso per la riproduzione del marchio di conformità, secondo lo schema previsto.</p>	<p>allegare all'istanza di riconoscimento il disciplinare-convenzione debitamente sottoscritto e gli elementi identificativi dei fornitori del materiale utilizzato per il confezionamento.</p>	<p>IPQ verifica l'esistenza del disciplinare/convenzione debitamente sottoscritto e controlla la documentazione ricevuta.</p>	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		<p>mancato deposito del disciplinare /convenzione regolante le condizioni generali per la riproduzione del marchio a caratteri di stampa sulle confezioni di prodotto affettato</p>	L	<p>A080: Richiesta di regolarizzazione e diniego ad operare con riferimento al fornitore interessato.</p>	A080
	<p>Il laboratorio riconosciuto sottopone ad IPQ, con adeguato preventivo anticipo, il fac-simile definitivo dell'impostazione grafica della confezione recante tutte le immagini e le diciture che caratterizzano la confezione stessa.</p>	<p>attenersi alle disposizioni del disciplinare</p>	<p>IPQ riceve il fac-simile della grafica della confezione recante tutte le immagini e le diciture che caratterizzano la confezione stessa e ne controlla la complessiva congruità, con particolare riferimento alla riproduzione del marchio di conformità ed al rispetto delle prescrizioni di cui in allegato 42 del Piano di Controllo. IPQ adotta idoneo provvedimento autorizzativo scritto oppure dispone, con atto motivato, eventuali modificazioni e/o integrazioni e attribuisce ad ogni veste grafica una propria sigla di identificazione.</p>	D	ad ogni comunicazione	soggetti riconosciuti							

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
		adeguatezza strutture, impianti	Presenza dei seguenti requisiti strutturali: A) locale di prepulitura e disosso; B) cella frigorifera per la conservazione delle "mattonelle"; C) locale di preparazione del prodotto, di affettamento e confezionamento; D) cella frigorifera per la conservazione del prosciutto di Parma confezionato; E) locale di incartonamento e spedizione; F) struttura del laboratorio tale da prevedere spogliatoi separati per il personale addetto all'affettamento e tale da impedire spostamenti di personale direttamente dal locale di affettamento e preconfezionamento a quello per lo stoccaggio del prodotto pronto per l'incartonamento.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	Verifica ispettiva intesa ad accertare la sussistenza dei requisiti strutturali di idoneità ai fini del riconoscimento e del DDOP; effettuata la verifica con esito positivo IPQ adotta specifico provvedimento di riconoscimento del laboratorio e, contestualmente, attribuisce allo stesso un proprio codice di identificazione. Unitamente al provvedimento di riconoscimento, IPQ consegna un Registro vidimato sul quale riportare tutti i flussi e le movimentazioni di prodotto lavorato, conforme al modello in Allegato 39 del Piano di Controllo, nonchè copia del Piano stesso.	I	ad ogni riconoscim.	soggetti riconosciuti					
	Mantenimento dei requisiti	posizione anagrafica	variazione della posizione anagrafica	comunicare qualsiasi variazione della posizione anagrafica a IPQ in forma scritta.	IPQ acquisisce la documentazione pervenuta, modifica di conseguenza gli elenchi anagrafici detenuti e conferma all'interessato l'avvenuta variazione del riconoscimento originale, adottando eventuali disposizioni integrative.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di affettamento	mancata segnalazione della variazione della posizione anagrafica anche da parte dell'eventuale subentrante.	L	D081 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: SOSCERT. Nelle more: EXDOP	D081
										trasferimento non autorizzato da IPQ, secondo le vigenti misure di riconoscimento, di un laboratorio riconosciuto presso locali produttivi diversi e non riconosciuti	L	D082 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: SOSCERT. Nelle more: EXDOP	D082
		adeguatezza strutture, impianti	modifiche delle caratteristiche strutturali e/o della capacità produttiva	inviare a IPQ comunicazione scritta e allegare idonea documentazione	verifica ispettiva intesa ad accertare il permanere dei requisiti di idoneità	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata segnalazione degli interventi che hanno apportato modifiche alle	L	A077 Verifica ispettiva disposta d'ufficio	A077
			vigenza autorizzazione sanitaria	allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità, rilasciata per la specifica attività di affettamento e confezionamento.	controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		revoca dell'autorizzazione sanitaria	L	NC081 Revoca del riconoscimento	NC081
	Cessazione attività	cessazione attività		Inviare a IPQ comunicazione scritta e restituire al medesimo tutto il materiale ricevuto per l'esercizio della propria attività.	IPQ provvede a cancellare il soggetto dall'elenco dei laboratori riconosciuti una volta avuta riprova dell'avvenuta restituzione del materiale a suo tempo rilasciato. IPQ si riserva di valutare caso per caso eventuali dichiarazioni di smarrimento, furto o distruzione del materiale stesso.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di affettamento	mancata segnalazione	L	A078 Mantenimento degli obblighi derivanti dal sistema di controllo	A078
										mancata restituzione del materiale ricevuto per operare ai fini della DOP	L	A079 Mantenimento degli obblighi derivanti dal sistema di controllo	A079

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
		Sospensione della attività per oltre 12 mesi interi e continuativi		Presentare a IPQ nuova istanza di riconoscimento secondo le procedure generali	La sospensione è fatta constare da IPQ in esito a proprio sopralluogo e verifica dei registri. IPQ emette conseguente provvedimento. In caso di nuova istanza di riconoscimento IPQ opera secondo le procedure generali.	I	ad ogni accertamento	soggetti riconosciuti		Sospensione della attività ai fini della DOP per un periodo di oltre 12 mesi interi e continuativi	L	NC107 Revoca del riconoscimento	NC107
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	I prosciutti devono essere muniti del marchio di conformità	accertarsi della corretta identificazione della materia prima da parte del fornitore ed effettuare sul registro del confezionatore le registrazioni previste e disciplinate nell'Allegato n°39 del Piano di Controllo	controllo corretta identificazione materia prima e controllo dell' idoneità delle registrazioni. La verifica del sistema di identificazione e rintracciabilità è completato con il controllo delle trascrizioni effettuate sul registro del confezionatore secondo le specifiche di cui alla successiva fase di processo "registro del confezionatore"	D	100	soggetti riconosciuti		Trascrizioni incomplete o errate sul registro del confezionatore	L	D084 Assegnazione di un termine ad adempiere MCR in corso di recidiva	D084
		conformità disciplinare	I prosciutti recanti il marchio di conformità destinati alla disossatura per il successivo affettamento e confezionamento devono presentare le caratteristiche descritte in dettaglio in Allegato N. 42 del Piano di Controllo.	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima .	verifica ispettiva per l'accertamento del numero e del peso dei prosciutti provvisti del marchio di conformità nonché della rispondenza dei parametri disciplinati.	I	100	prodotto		Mancata selezione dei prosciutti in base ai pesi ed alla stagionatura	L	NC083 SOSCERT EXDOP e MCR in caso di recidiva	NC083
			I prosciutti devono presentare comunque il parametro dell'attività dell'acqua non superiore a 0.91 con umidità interna riportante valori inferiori al 60%		prove analitiche su campione	A	si applica il Piano specifico di cui in Allegato N. 43 del Piano di Controllo	prodotto		riscontro di non conformità del prodotto rispetto ai requisiti stabiliti dal disciplinare	L	NC084 Si applica lo specifico Piano di Controllo	NC084
			Devono sussistere tutti i requisiti richiesti per l'apposizione del marchio di conformità e non esserci pregiudizi di tipo tecnologico, qualitativo ed igienico-sanitario	Accertarsi della sussistenza dei requisiti di conformità	I controlli vengono effettuati secondo le modalità previste in Allegato N.35 del Piano di Controllo	I e A	100	prodotto		riscontro di non conformità del prodotto rispetto ai requisiti stabiliti dal disciplinare	L	NC085 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC085
	Fasi di processo: disossatura	conformità disciplinare	I locali per la disossatura dei prosciutti destinati all'affettamento ai fini della DOP possono essere annessi ai prosciuttifici o ai laboratori riconosciuti ovvero essere esterni a questi purchè situati nella zona tipica di produzione prescritta.	Accertarsi che la disossatura dei prosciutti destinati all'affettamento ai fini della DOP abbia luogo in locali situati nella zona prescritta.	Verifica ispettiva e/o documentale intesa all'accertamento del rispetto del vincolo territoriale previsto.	I e D	100	soggetti riconosciuti		Richiesta di disossatura ai fini della DOP in locale situato al di fuori della zona prevista.		A082 Rigetto della richiesta ed EXDOP ai fini del confezionamento per la DOP qualora la disossatura sia comunque effettuata in locali situati al di fuori della zona prevista	A082

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Il locale di disossatura, se esterno, deve essere preventivamente individuato e comunicato a IPQ. Deve essere disponibile il DDT relativo ai prosciutti oggetto delle operazioni di disossatura emesso dal produttore e destinato al locale di disosso.	Provvedere a dare la richiesta comunicazione preventiva e accertarsi della presenza della documentazione prevista.	IPQ accerta che il locale di disossatura sia stato preventivamente individuato e che sussistano i documenti richiesti.	IeD	100	soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione del laboratorio di disossatura (se richiesta)	L	NC082 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio EXDOP in caso di recidiva	NC082
										Mancanza del DDT del produttore presso il locale di disossatura esterno	L	D083 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza e in caso di recidiva: EXDOP	D083
		conformità disciplinare	Il laboratorio concerta con IPQ la procedura da seguire per la preparazione del prosciutto da disossare, in modo che o sullo stesso rimanga apposto, anche su un residuo di cotenna, almeno un marchio di conformità o che quest'ultimo venga asportato e sostituito da uno speciale timbro di conformità, apposto dall'incaricato di IPQ sui preimballaggi di stoccaggio che ospitano il singolo prosciutto disossato.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	IPQ concerta con il laboratorio la procedura da seguire per la preparazione del prosciutto da disossare e ne controlla direttamente la esecuzione attraverso la costante presenza di suoi incaricati. Al termine delle operazioni suddette, l'incaricato redige un apposito rapporto. In alternativa alla presenza di un proprio incaricato alle operazioni di disossatura, IPQ applica le procedure di cui al paragrafo 5.10.3 del Piano di Controllo, appone sui prosciutti un proprio segno di identificazione e dispone che quest'ultimo, insieme con il marchio di conformità sia mantenuto su ogni prosciutto nel corso delle eventuali successive operazioni di predisposizione delle "mattonelle".	I	100	prodotto					
			Il laboratorio che effettua la disossatura o il prosciuttificio interessato possono richiedere la esecuzione delle operazioni di riscontro dei requisiti sopracitati anche a prescindere dalla immediata esecuzione della disossatura stessa. L'esito delle operazioni di disossatura deve essere trasmesso ad IPQ prima dell'inizio dell'affettamento del prodotto, utilizzando il tracciato-tipo di cui in allegato n. 41 del p.c.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'incaricato di IPQ appone un proprio timbro di identificazione su tutti i prosciutti a tal fine identificati e riscontrati. Per le successive operazioni di preparazione deve essere assicurata la sussistenza di tale timbro e di almeno un marchio di conformità.	I	100	prodotto		non corrispondenza tra i dati descrittivi riportati sul rapporto delle operazioni preliminari con i timbri di identificazione apposti sui prosciutti, comunque ammissibili	L	NC114 SOSCERT; in caso di esito non conforme e in tutti i casi di recidiva: EXDOP	NC114

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	affettamento e confezionamento	identificazione e rintracciabilità	i prosciutti destinati all'affettamento e al confezionamento devono presentare il marchio di conformità ovvero il timbro di identificazione apposto da IPQ	accertarsi dell'esistenza dei requisiti di identificazione richiesti e trascrivere sul registro del confezionatore i riferimenti necessari alla individuazione dei prosciutti destinati alle operazioni di affettamento e confezionamento.	L'IPQ verifica la corrispondenza tra i dati riportati sui rapporti delle operazioni di disossatura, e gli elementi di identificazione recati dalle "mattonelle", con particolare riferimento al loro numero e peso. Verifica inoltre che le "mattonelle" abbiano conservato i requisiti richiesti per la apposizione del marchio di conformità, con specifico riferimento alla assenza di cause di inidoneità di tipo tecnologico, qualitativo e igienico-sanitario	I e D	100	prodotto	Quantità lavorate ai fini della DOP (numero "mattonelle" affettate) per ciascun laboratorio di affettamento	assenza e/o mancata conservazione del marchio di conformità e del timbro di identificazione	L	NC091 EXDOP MCR d'ufficio in caso di recidiva	NC091
										assenza e/o mancata conservazione del marchio di conformità o del timbro di identificazione	L	NC092 - 1 SOSCERT se del caso, EXDOP - MCR d'ufficio in caso di recidiva	NC092 - 1
										assenza e/o mancata conservazione del marchio di conformità o del timbro di identificazione	L	NC092 - 2 EXDOP ai fini del confezionamento	NC092 - 2
										assenza del timbro di identificazione sugli imballaggi delle "mattonelle"	L	NC093 EXDOP	NC093
										riscontro di requisiti di non conformità tecnico-qualitativa nel prodotto pronto per l'affettamento	L	NC096 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC096
										non corrispondenza dei dati riportati sul rapporto delle operazioni preliminari di identificazione delle "mattonelle" predisposte per l'affettamento in relazione al numero e al peso delle stesse (in eccesso)	L	NC089 EXDOP MCR in caso di recidiva	NC089
										non corrispondenza dei dati riportati sul rapporto delle operazioni preliminari di identificazione delle "mattonelle" predisposte per l'affettamento in relazione al numero e al peso delle stesse (in difetto)	L	AA083 Diffida MCR in caso di recidiva	AA083
										mancanza del DDT per lo scarico del prodotto che integra il rapporto delle operazioni preliminari	L	NC086 SOC / SOSCERT IOC in caso di recidiva	NC086

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
										non corrispondenza del laboratorio di disossatura indicato nel rapporto delle operazioni preliminari con quello che ha effettivamente provveduto alla disossatura ai fini delle prescrizioni per la lavorazione a DOP (tuttavia situato nella zona prescritta)	L	NC087 Diffida MCR in caso di recidiva	NC087
										non corrispondenza del laboratorio di disossatura indicato nel rapporto delle operazioni preliminari con quello che ha effettivamente provveduto alla disossatura ai fini delle prescrizioni per la lavorazione a DOP (situato ai di fuori della zona prescritta)	L	NC088 EXDOP ai fini del confezionamento	NC088
		conformità disciplinare	I prosciutti disossati devono essere affettati separatamente (in momenti diversi) da altri prosciutti e previa pulizia dei macchinari.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'incaricato di IPQ controlla che le mattonelle siano affettate separatamente - ossia in momenti diversi - da altri prosciutti e previa accurata pulizia dei macchinari.	I	100	soggetti riconosciuti		affettamento ai fini della DOP in modo non separato da quello di prosciutti affettati per altri fini	L	NC097 SOC / SOSCERT IOC in caso di recidiva	NC097
			Il confezionamento può avvenire in confezioni ad atmosfera protettiva, ovvero sottovuoto, ovvero con altri sistemi eventualmente omologati alla luce dell'evoluzione tecnologica.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva	I	100	prodotto					
			I materiali costitutivi delle confezioni devono essere di ottimo livello tecnologico e fornire assolute garanzie per una perfetta conservazione del prodotto ed essere comunque conformi alle vigenti norme di carattere nazionale e comunitario.	Il laboratorio riconosciuto è tenuto a richiedere al fornitore dei diversi materiali di confezionamento uno specifico atto attestante l'idoneità tecnologica degli stessi. Tale atto è conservato presso il laboratorio e viene mantenuto a disposizione di IPQ.	IPQ verifica che presso il laboratorio sia depositato l'atto rilasciato dal fornitore del materiale di confezionamento ed attestante l'idoneità tecnologica dello stesso.	I	100	soggetti riconosciuti		carenza del deposito degli atti attestanti l'idoneità tecnologica e la conformità dei materiali di confezionamento	L	D089 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR	D089

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Le confezioni possono avere forma, peso e dimensioni variabili. Le operazioni di confezionamento avvengono alla presenza di incaricati di IPQ, i quali, al termine delle operazioni redigono apposito atto di certificazione.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	Le procedure di controllo delle operazioni di affettamento e confezionamento sono descritte al punto 5.10.4 del Piano di Controllo	I	100	soggetti riconosciuti e prodotto		Uso di confezioni recanti il contrassegno della DOP in assenza del personale incaricato del controllo	G	NC102 EXDOP - Segnalazione alla Autorità di Vigilanza	NC102
			L'utilizzo dell'interfoglio è regolamentato dalle disposizioni contenute nell'Allegato N. 42 del Piano di Controllo	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva. IPQ verifica il rispetto delle corrispondenti prescrizioni	I	100	prodotto		Inosservanza delle disposizioni sull'utilizzo dell'interfoglio	L	NC095 SOC / SOSCERT IOC e EXDOP ai fini del confezionamento in caso di recidiva	NC095
			Il laboratorio riconosciuto può utilizzare ai fini del DDOP solo confezioni la cui veste grafica sia stata preventivamente approvata da IPQ.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	verificare che la veste grafica sia autorizzata	I	100	prodotto		Richiesta di sottoporre a controllo la preparazione di confezioni di prodotto affettato in carenza della preventiva autorizzazione del fac-simile della corrispondente veste grafica	L	NC094 SOC / SOSCERT IOC e EXDOP ai fini del confezionamento in caso di recidiva	NC094
			Il laboratorio riconosciuto e/o il produttore delle confezioni recanti il marchio di conformità deve trasmettere a IPQ copia dei documenti amministrativi relativi agli ordinativi e alle consegne delle confezioni approvate.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	IPQ riceve copia dei documenti richiesti e effettua le seguenti verifiche: raffronta - per un predeterminato periodo temporale - i dati quantitativi della suddetta documentazione amministrativa con i dati di utilizzo del materiale di confezionamento trascritti sul registro del confezionatore e verifica il quantitativo di materiale in giacenza al fine di trarre giudizio di congruità sulla movimentazione del materiale medesimo. La verifica in questione è effettuata con riferimento ad ogni singola veste grafica approvata; raffronta i dati trascritti sul registro del confezionatore con le risultanze degli accertamenti sull'osservanza delle norme di presentazione delle confezioni.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Mancata o parziale trasmissione dei documenti di carico del materiale di confezionamento recante la riproduzione del marchio.	L	D088 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR d'ufficio	D088
										Non corrispondenza per difetto tra i dati relativi al carico di materiale di confezionamento recante il marchio della DOP e quelli relativi a giacenze ed a movimentazione di confezioni DOP	L	NC099 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza: MCR	NC099
										Non corrispondenza per eccesso tra i dati relativi al carico di materiale di confezionamento recante il marchio della DOP e quelli relativi a giacenze ed a movimentazione di confezioni DOP	L	NC100 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza e in caso di recidiva: SOSCERT	NC100

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
			Nel caso in cui il prodotto confezionato sia destinato all'estero, il laboratorio riconosciuto è tenuto a dichiarare all'incaricato di IPQ il paese di destinazione.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica documentale	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		Mancata indicazione del paese estero di destinazione delle confezioni a DOP	L	D090 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza ed in caso di recidiva: MCR d'ufficio	D090
	Prodotto finito	identificazione e rintracciabilità	Gli elementi identificativi del prodotto confezionato sono la sigla identificativa del laboratorio, il numero del lotto di confezionamento (identificabile talvolta nel TMC quando espresso con giorno/mese/anno), il codice della confezione e la data di produzione (intesa come anno/mese di inizio stagionatura)	identificare correttamente il prodotto finito	verifica della corretta identificazione del prodotto e controllo della idoneità delle registrazioni dei dati identificativi	I	100	prodotto	Quantità immesse nel circuito (numero confezioni prodotte) per ciascun laboratorio di affettamento	Trascrizioni incomplete o errate sul registro del confezionatore	L	D084 Assegnazione di un termine ad adempiere; in carenza e in caso di recidiva: MCR	D084
		conformità disciplinare	Il TMC da indicare deve essere conforme a quanto prescritto nella tabella di cui in Allegato N. 42 del Piano di Controllo	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva secondo i criteri e le procedure di cui al paragrafo 5.10.4 del Piano di Controllo	I	100	soggetti riconosciuti		Mancato rispetto delle disposizioni circa il TMC	L	NC098 SOC/SOSCERT in carenza e in caso di recidiva IOC	NC098
			Per il magazzinaggio del prodotto affettato e confezionato devono essere rispettate le vigenti disposizioni nazionali e comunitarie, con particolare riferimento alle temperature di conservazione.	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva	I	a campione se necessario	soggetti riconosciuti		Stoccaggio delle confezioni a DOP in condizioni di temperatura non conformi	L	NC101 EXDOP	NC101
	Registro del confezionatore	identificazione e rintracciabilità	correttezza e completezza delle registrazioni/procedure di registrazione e correzione dei dati	attenersi alle disposizioni del disciplinare	verifica ispettiva secondo quanto previsto al paragrafo 5.10.6 del Piano di Controllo	I e D	100	soggetti riconosciuti		Trascrizioni incomplete o errate/procedure di registrazione e/o di correzione difformi da quelle prescritte	L	D084 vedi	D084
			Tempistica di registrazione	Le registrazioni devono essere effettuate entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.	Verifica ispettiva	I e D	100	soggetti riconosciuti		Mancato rispetto della tempistica di registrazione	L	AA085 Diffida MCR in caso di recidiva	AA085
			Conservazione del registro	il registro deve essere conservato fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale è stata effettuata l'ultima registrazione.	Verifica ispettiva	I	100	soggetti riconosciuti		Mancata conservazione del registro fino alla scadenza prescritta	L	D085 Diffida MCR in caso di recidiva	D085

Schema di raccordo DOP PROSCIUTTO DI PARMA

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione (vedi anche fase iniziale di riconoscimento)	La presentazione del prodotto preaffettato e preconfezionato certificato ai fini della DOP osserva le norme di cui ai punti 6.3, 6.4 e 6.5 del Piano di Controllo	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'incaricato di IPQ verifica il rispetto delle norme di designazione e presentazione definite ai punti 6.3, 6.4 e 6.5 del Piano di Controllo	I	100	soggetti riconosciuti		Reperimento in uso di etichette, confezioni o altri sistemi di presentazione del prodotto a DOP non conformi alla disciplina in vigore.	L	D095 Prescrizione di non utilizzo del materiale non conforme.	D095
	Confezionamento di altri prodotti contenenti prosciutto a DOP e come tale dichiarato sulla confezione.	identificazione e rintracciabilità	Presenza di almeno un marchio di conformità sulle "mattonelle" utilizzate	Il laboratorio deve presentare le "mattonelle" da utilizzare per il confezionamento assicurandosi che le stesse rechino almeno uno dei marchi di conformità originariamente apposti	IPQ accerta che le "mattonelle" destinate all'affettamento rechino almeno uno dei marchi di conformità originariamente apposti	I	100	prodotto		Presentazione di "mattonelle" destinate all'affettamento per il confezionamento di prodotti contenenti prosciutto a DOP senza che le stesse rechino almeno uno dei marchi di conformità originariamente apposti. Analogia con i casi precedenti	L	NC105 AA087 D091 VARIE IN ANALOGIA	AA087 D091 NC105
		conformità al disciplinare	Le operazioni di affettamento e confezionamento di prodotti contenenti il prosciutto a DOP dichiarato come tale sulla confezione sono effettuate alla presenza degli incaricati di IPQ i quali, al termine delle operazioni, redigono apposito rapporto di controllo	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	L'incaricato di IPQ presenza alle operazioni di affettamento e confezionamento del prodotto e replica, in quanto compatibili le operazioni di verifica di cui al punto 5.10.4 del Piano di Controllo	I	100	soggetti riconosciuti e prodotto		Uso di confezioni sulle quali sia dichiarata la presenza del prosciutto a DOP in assenza del personale addetto al controllo. Analogia con i casi precedenti	L	NC105 AA087 D091 VARIE IN ANALOGIA	AA087 D091 NC105
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	La presentazione di tali prodotti osserva le norme di cui al punto 6.4 del Piano di Controllo	Attenersi alle disposizioni	L'incaricato di IPQ verifica il rispetto delle norme di designazione e presentazione definite al punto 6.4 del Piano di Controllo	I	100	soggetti riconosciuti		Reperimento in uso di elementi di presentazione o disposizioni non conformi	L	D091 Prescrizione di non utilizzo del materiale non conforme.	D091