	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

PC-040

Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N 1118/2011 della Commissione del 31 ottobre 2011 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Coppa di Parma (IGP)].

Annotazioni:


Revisioni:

Ediz. N°	Rev. N°	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
1	0	30/09/2008	Prima stesura	RAT	DQ	C.d.C.
1	1	09/12/2013	Reg di esecuzione (UE) n. 1118/2011 e nuovo sistema controlli filiera a monte	RAT	DQ	C.d.C.

Con la firma della presente si accettano interamente i contenuti del presente piano dei controlli.


DATA _____

_____ TIMBRO AZIENDA E FIRMA PER ACCETTAZIONE

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 2 di 38

0 Indice

0 INDICE	2
PREMESSA	3
1 SCOPO	3
1.1. Contenuto del documento.....	3
1.2. Controlli e loro tipologia.....	4
2 RIFERIMENTI NORMATIVI	4
3 TERMINI, DEFINIZIONI, ACRONIMI	7
4 SOGGETTI COINVOLTI	9
4.1 Adesione al sistema dei controlli.....	9
4.1.a Primo contatto.....	10
4.1.b Domanda di adesione.....	10
4.1.c Esame della domanda di adesione.....	11
4.1.d Accettazione della domanda e trasmissione del documento Programmazione e costi di certificazione al soggetto. 12	
4.1.e Sottoscrizione, per accettazione, del documento di Programmazione e costi certificazione.....	12
4.2 Verifica del soggetto.....	12
4.3 Validità del riconoscimento.....	13
4.4 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema.....	13
4.5 Rinuncia o cessazione dell'attività.....	13
5 REQUISITI DI CONFORMITÀ	14
5.1 Requisiti di conformità per la materia prima.....	14
5.1.a Razze, morfologia e alimentazione.....	14
5.1.b Età e peso alla macellazione.....	15
5.1.c Caratteristiche del processo di macellazione e sezionamento.....	15
5.2 Requisiti di conformità per stabilimenti di lavorazione e affettatori/stabilimenti di affettamento/confezionamento del prodotto Coppa di Parma (produttori/salumifici).....	15
5.2.a Ubicazione stabilimento.....	15
5.2.b Approvvigionamenti materie prime e prodotti.....	16
5.2.c Caratteristiche del processo di produzione.....	16
5.3 Requisiti di conformità per il prodotto finito.....	18
5.3.a Controlli e prove finali delle caratteristiche al consumo.....	18
5.3.b Etichettatura del prodotto finito.....	19
6 PIANO DEI CONTROLLI	19
6.1 Generalità.....	19
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	21
6.3 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai vari soggetti coinvolti nella filiera.....	22
6.3.a Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima suini (allevatori/allevamenti).....	22
6.3.b Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima carne (macelli, laboratori di sezionamento).....	23
6.3.c Criteri per l'esecuzione dei controlli ai salumifici/stabilimenti di lavorazione, ed i stabilimenti di affettamento/confezionamento del prodotto “Coppa di Parma”.....	25
6.3.d Criteri per l'esecuzione dei controlli di conformità del prodotto finito.....	30
7 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	35
7.1. Non conformità individuate da parte degli operatori della filiera.....	35
7.2. Non conformità individuate da parte di ECEPA.....	36
7.2.a Non Conformità Grave.....	36
7.2.b Non Conformità Lieve.....	37
7.3. Reiterazione della medesima Non Conformità lieve.....	37
8 COMUNICAZIONI DI ECEPA AL MIPAAF	37
9 APPELLI/RICORSI E CONTROVERSIE	38

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 3 di 38

Premessa

Il Regolamento (UE n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di un riconoscimento DOP o IGP siano ottenuti nel rispetto di un disciplinare e che la verifica di rispondenza ai requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri, così come previsto dal Reg (UE) 1151/2012.

ECEPA (Ente di certificazione prodotti agro alimentari) quale organismo di controllo iscritto nell’elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Mipaaf ai sensi dell’art. 14 della legge 526/99, ha definito la presente procedura per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto IGP “Coppa di Parma” (art. 7 del disciplinare di produzione).

1 Scopo

Il presente documento descrive il sistema di controllo e lo schema di certificazione della IGP “Coppa di Parma”, così come depositato ed approvato dall’Autorità Nazionale di controllo. Esso riporta gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo attuato da ECEPA ai fini della produzione della IGP “Coppa di Parma”.

Il documento costituisce parte integrante dello schema di controllo del prodotto “Coppa di Parma”, ed è preparato secondo le istruzioni impartite dal Mipaaf per la redazione del Piano dei controlli delle carni trasformate DOP e IGP. Esso sintetizza gli elementi essenziali del Disciplinare in atto e registrato con apposito regolamento (vedi punto 2).


Copia del presente documento, approvato ai fini dell’autorizzazione dell’organo di controllo, è quindi destinato ad essere notificato a tutti i soggetti interessati (allevatori/allevamenti, macellatori/laboratori di sezionamento, salumifici/stabilimenti di lavorazione, stabilimenti di affettamento/confezionamento) ed a quanti richiedono il riconoscimento ad operare ai fini della IGP in epoca successiva alla sua più recente approvazione ministeriale.

Le verifiche per la certificazione ed il mantenimento dei requisiti sono svolte presso tutti i soggetti coinvolti nella filiera definita nel disciplinare di produzione, dall’organismo di controllo autorizzato ECEPA con sede in Strada dell’Anselma, 5 - 29122 Piacenza (PC), il quale, nell’esercizio della corrispondente funzione, si avvale dell’attività – relativamente alle esigenze coordinate con lo sviluppo di tutte le procedure descritte con riferimento ad allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento – dei Servizi di controllo dell’Istituto Nord Est Qualità (INEQ), con sede in via Rodeano 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine), secondo le modalità operative definite dalla apposita convenzione con lo stesso, autorizzata dal Mipaaf.

1.1. Contenuto del documento

Il presente piano di controllo, redatto sulla base del disciplinare depositato c/o il Mipaaf e trasmesso ai competenti Servizi dell’U.E., riporta tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l’insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto possa essere identificato con la denominazione “Coppa di Parma” ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica per la produzione di Coppa di Parma;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 4 di 38

- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- le procedure di controllo applicabili.

1.2. Controlli e loro tipologia

Il prodotto destinato a “Coppa di Parma” è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione ed al presente piano di controllo.


L'insieme complessivo dei controlli è costituito da:

- controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dai soggetti coinvolti nella filiera a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel disciplinare di produzione e nel Piano di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- controlli esterni (controlli di conformità): attuati da ECEPA, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture e sui controlli interni dei soggetti e prove sul prodotto.


Secondo quanto previsto nel presente piano di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico di ciascun soggetto della filiera sono originate le registrazioni che costituiscono evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Poiché le suddette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive svolte da ECEPA, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ECEPA.

2 Riferimenti normativi

- ✓ REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N 1118/2011 della Commissione del 31 ottobre 2011 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Coppa di Parma (IGP)].
- ✓ PROVVEDIMENTO 17 novembre 2011: Iscrizione della denominazione “Coppa di Parma” del registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- ✓ Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (2011/C 37/12);
- ✓ Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- ✓ Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 “Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- ✓ Legge 526/99 “Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla comunità Europea – legge comunitaria 1999 art 14, che ha sostituito l'art 53 della legge 128/98”;
- ✓ Legge 27.12.2006 n. 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)” – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari”;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 5 di 38

- ✓ Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 01/10/12 (prot. n° 0025256), avente ad oggetto l'utilizzo della dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”, in sostituzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06”;
- ✓ Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 29 novembre 2007 (AOOQPA – AOOQPA registro ufficiale 0022897), avente per oggetto: Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte dei soggetti;
- ✓ Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 30 novembre 2007 (AOOQPA – AOOQPA registro ufficiale 0022966), avente per oggetto: Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- ✓ D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004;
- ✓ Reg. (UE) n. 1151 del 21 Novembre 2012, del Parlamento Europeo e del Consiglio, relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;
- ✓ Reg. CE n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ Reg.(CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- ✓ Reg. (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale;
- ✓ Direttiva 2004/41/CE: abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene degli alimenti e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e modifica le dir. 89/662/CEE e 92/118/CEE e la decisione 95/408/CE;
- ✓ Reg.(CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano Reg. (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ✓ Reg. (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ✓ Reg. (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- ✓ Reg. CE n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 6 di 38


- ✓ Reg. CE n. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- ✓ Decreto Legislativo n. 109 27 gennaio 1992 e successive modifiche: Attuazione della direttiva 89/395/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- ✓ Dir. CE 20 marzo del 2000 n. 13: riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, e successive modifiche;
- ✓ Reg. (CE) n. 628/2008 della Commissione del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari.

I fondamenti legislativi relativi alla macellazione delle carni e alla loro trasformazione sono costituiti dai seguenti dispostivi:

- ✓ R.D. del 20 dicembre 1928, n. 3298: Regolamento per la Vigilanza Sanitaria delle carni (G.U. n. 36 del 12 febbraio 1929);
- ✓ D.P.R. del 23 giugno 1972, n. 1066: Modificazioni all’art. 1 del R.D. del 20 dicembre 1928, n.3298 (G.U. n. 70 del 16 marzo 1973) e successive modificazioni;
- ✓ D.Lgs. 537/1992: attuazione della Direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne;
- ✓ D.Lgs. 286/1994: attuazione della Direttiva 91/497/CEE e 91/498/CEE concernente problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

Per quanto riguarda le norme per la lavorazione, il confezionamento, l’imballaggio e la somministrazione al pubblico dei prodotti a base di carne, valgono i seguenti dispostivi e i loro adeguamenti successivi:

- ✓ L. 283/62 (G.U. n. 139 del 4 giugno 1962) “Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;
- ✓ D.P.R. del 23 agosto 1982, n. 777 “Attuazione della Direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari” , e successive modifiche;
- ✓ Decreto Legislativo 30 dicembre 1999, n. 507 “Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell’articolo 1 della legge 25 giugno 1999, n. 205”, e successive modifiche;
- ✓ D.P.R. 194/88 - G.U. n. 135 del 10 giugno 1988 “Attuazione delle Direttive CEE numeri 77/99, 80/214, 80/215, 80/1100, 83/201, 85/321, 85/327, 85/328, relative ai problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne, ai sensi dell’art. 15 della legge 16 aprile 1997, n.183” e successive modifiche;
- ✓ Decreto Legislativo 22 maggio 1999, n. 196, “Attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina” e successive modifiche;
- ✓ D.Lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992, “Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari” e successive modifiche;


	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 7 di 38

- ✓ Decreto Legislativo n. 82 del 18 Aprile 2007, “Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Recepimento della direttiva 2005/79/CE” e successive modifiche;
- ✓ D.Lgs. n. 109/92 attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura e la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche;
- ✓ D.Lgs. n. 181/03 - G.U n. 167 del 21/07/03: attuazione della direttiva Ce 101/01 del 26/11/2001, sulla definizione merceologica di carne e successive modifiche.


3 Termini, definizioni, acronimi

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in genere le definizioni riportate nel Reg (UE) 1151/12, nel Reg (CE) 178/02, nel Reg (CE) 852/04, nel Reg (CE) 853/05 e nelle norme UNI EN ISO 9000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000 valutazione della conformità, vocabolario e principi generali, con le seguenti integrazioni e richiami:

- **Allevatore/Allevamento:** soggetto identificato che conduce impianti di ingrasso o rimonta suini destinati alla filiera “Coppa di Parma”.
- **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale ECEPA dichiara che la produzione di “Coppa di Parma” rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione “Coppa di Parma” e nel presente piano di controllo, approvati dalle Autorità competenti.
- **Autocontrollo (o Controllo interno):** verifica dei requisiti di conformità al disciplinare “Coppa di Parma” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo.
- **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- **Affettatore/ Laboratorio di affettamento/ Confezionatore:** soggetto identificato che conduce impianti di solo affettamento e/o porzionamento e/o confezionamento della “Coppa di Parma” ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare (si rimanda al paragrafo 5.2.A).
- **Controllo di conformità:** atto mediante il quale ECEPA verifica il rispetto dei requisiti di conformità della “Coppa di Parma” specificati nel Disciplinare ai fini del rilascio dell’Attestazione di conformità.
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio autorizzato con Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art.14 della Legge 526/99.
- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della IGP Coppa di Parma e i procedimenti necessari alla sua realizzazione e in particolare i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto, alla presentazione e l’etichettatura.
- **ICQRF:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento dell’ Ispettorato centrale della tutela qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
- **IGP:** indicazione geografica protetta.
- **Lotto:** unità minima, avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o confezionata in condizioni praticamente identiche o comunque equivalenti ai fini di specie. Il lotto deve essere definito dalle aziende richiedenti la certificazione in funzione dei propri obiettivi ed esigenze (art 13 D.Lgs. n.109/92).

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 8 di 38

- **Macellatori/sezionatori:** soggetto identificato che conduce impianti di macellazione e/o sezionamento delle carni destinate alla filiera Coppa di Parma.
- **Mipaaf:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
- **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto finale che determina l'impossibilità di stabilire la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare o nei casi in cui non sia possibile garantire la rintracciabilità. Tale prodotto pertanto non potrà essere identificato come “Coppa di Parma”.
- **Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto. Tali rilievi non pregiudicano la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto può essere identificato come “Coppa di Parma”.
- **Produzione:** attività di trasformazione, stagionatura, affettamento, confezionamento, commercializzazione di “Coppa di Parma”.
- **Produttore /Salumificio/ Stabilimento di lavorazione:** soggetto identificato che conduce impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e commercializzazione di “Coppa di Parma” ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare (si rimanda al paragrafo 5.2.A).
- **Soggetto coinvolto:** il termine indica genericamente gli allevamenti, i macelli e sezionatori, i salumifici/ stabilimento di lavorazione e laboratori di affettamento/porzionatori/confezionatori che concorrono alla produzione di un lotto che si vuole identificare come “Coppa di Parma”.
- **Operatore o soggetto coinvolto:** il termine indica complessivamente e genericamente gli allevatori, i macellatori/sezionatori i salumifici/ stabilimenti di lavorazione, / affettatori/confezionatori che concorrono alla produzione di un lotto che si vuole identificare come “Coppa di Parma”.
- **Trattamento della non conformità:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le non conformità esistenti ed i loro effetti.
- **Zona di produzione:** zona delimitata per la produzione della “Coppa di Parma” prevista dal Disciplinare (si rimanda al paragrafo 5.2.A).
- **CPR1:** Moduli di adesione al sistema di controlli per allevatori.
- **CPR2:** Elenco aziende presentate da consorzio di tutela.
- **CPR3:** Moduli di adesione al sistema di controlli per macellatori/sezionatori.
- **CPR5:** Moduli di adesione al sistema di controlli per produttori/salumifici.
- **CPR6:** Moduli di adesione al sistema di controlli per affettatori/confezionatori.
- **DcaCPR:** Dichiarazione conformità affettato.
- **DcsCPR:** Dichiarazione conformità semilavorato
- **DCM-copia-CPR:** Dichiarazione cumulativa macello
- **Modello registro Coppa:** Modello esemplificativo di registro per raccolta e comunicazioni dati lavorazione, affettatura ed etichettatura del prodotto.
- **SICPR:** Scheda registrazione ed evidenza dati disciplinati relativi al processo di produzione.
- **OdC:** Organismo di controllo riconosciuto dal Mipaaf.
- **DQ:** Direttore della Qualità ECEPA.
- **RAT:** Responsabile Area Tecnica.
- **RGVI:** Responsabile Gruppo di Valutazione ECEPA.
- **CT:** Commissione Tecnica.
- **CdC:** Comitato di Certificazione.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n° 1	Data 09/12/13
				Pag. 9 di 38

4 Soggetti coinvolti

I soggetti coinvolti nel presente piano dei controlli sono i seguenti:

1. Allevatori: intendendo sia gli allevamenti da riproduzione che da ingrasso;
2. Macellatori/Sezionatori: intendendosi gli stabilimenti di macellazione, macellazione e sezionamento o solo sezionamento;
3. Produttori: intendendosi i salumifici, gli stagionatori e confezionatori del prodotto;
4. Affettatori/confezionatori: intendendosi gli stabilimenti di affettamento e confezionamento del prodotto.

Al fine di ottenere la certificazione “Coppa di Parma” da parte di ECEPA i soggetti coinvolti devono:

- dare evidenza documentale di operare in conformità ai requisiti definiti dal disciplinare di produzione della “Coppa di Parma”;
- ottenere un prodotto finito e/o un semilavorato con caratteristiche conformi a quelle indicate dal disciplinare di produzione della “Coppa di Parma” e riportate al punto 5.3.A;
- eseguire, secondo quanto previsto dal presente piano di controllo, sistematici controlli dei prodotti mediante analisi/prove eseguite da laboratori operanti in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

È cura di ECEPA procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare secondo le modalità e le frequenze riportate nel presente Piano di Controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesione al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre “Coppa di Parma” deve presentare ad ECEPA richiesta di adesione al sistema dei controlli secondo le modalità descritte nei successivi paragrafi 4.1.a e 4.1.b.


Le domande redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente possono essere consegnate direttamente dal soggetto o tramite il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, in forza di specifica delega.

La delega al Consorzio di Tutela deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, essere redatta e sottoscritta dal richiedente stesso e deve contenere la precisazione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti per ciascun soggetto.

Per gli allevatori le domande di adesione possono inoltre essere fatte ad ECEPA tramite:

- A. il macellatore che ha già aderito al sistema, in forza di specifica delega, oppure
- B. l'OdC, che opera con ECEPA in forza di specifica convenzione approvata Mipaaf su quel segmento di filiera (di seguito: *OdC convenzionato*), qualora l'allevamento sia già inserito nei piani di controllo di questo OdC per prodotti aventi gli stessi requisiti per la parte di competenza del soggetto.

L'iter di adesione e le verifiche svolte da ECEPA per ammettere i soggetti che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli sono descritti di seguito in modo dettagliato. Tale iter è applicato per ogni soggetto delle filiera: Allevatori, Macellatori/Laboratori di sezionamento, Produttori/Salumifici, Affettatori/Stabilimenti di affettamento/confezionamento.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 10 di 38

4.1.a Primo contatto

Allevamenti

Al momento del primo contatto diretto o tramite Macellatore o Consorzio o OdC convenzionato, ad ogni soggetto che intende aderire al sistema di controlli per la “Coppa di Parma”, ECEPA mette a disposizione, tramite le stesse vie, la documentazione necessaria per la domanda formale di adesione/assoggettamento:

- a) Estratto per la parte di competenza PC-040: piano di controllo di conformità specifico del prodotto;
- b) Modulo/i “Adesione al sistema di controlli di conformità” per il riconoscimento della IGP “Coppa di Parma” nel formato specifico della tipologia di soggetto aderente (ECEPA/CPR1) o modulo di adesione a filiere compatibili gestite in convenzioni approvate Mipaaf con i relativi enti di controllo. Qualora la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità della “Coppa di Parma” sia presentata tramite il Consorzio di Tutela autorizzato, ECEPA, per il riconoscimento dei singoli operatori, invia i documenti suddetti (ECEPA/CPR1, ECEPA/CPR3, ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6) ai soggetti della filiera produttiva per i quali il Consorzio è delegato a presentare le singole domande (ECEPA/CPR2).
- c) PC-039: tariffario con i costi della certificazione.

Qualora l’Allevatore sia già inserito nei piani di controllo dell’OdC convenzionato, ed abbia quindi già presentato domanda di adesione per prodotti aventi gli stessi requisiti per la parte di competenza del soggetto, ECEPA ritiene valida tale adesione anche per la “Coppa di Parma” e pertanto non invia il modulo di cui al punto b) precedente.

Altri soggetti

Al momento del primo contatto, ECEPA invia ad ogni soggetto, che intende aderire al sistema di controlli per la “Coppa di Parma”, la seguente documentazione necessaria per la domanda formale di adesione/assoggettamento:


- ✓ PC-040: piano di controllo di conformità specifico del prodotto;
- ✓ Modulo/i “Adesione al sistema di controlli di conformità” per il riconoscimento della IGP “Coppa di Parma” nel formato specifico della tipologia di soggetto aderente (ECEPA/CPR1, ECEPA/CPR3, ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6)
Qualora la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità della “Coppa di Parma” sia presentata per il tramite del Consorzio di Tutela autorizzato, ECEPA, per il riconoscimento dei singoli operatori, invia i documenti suddetti (ECEPA/CPR1, ECEPA/CPR3, ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6) ai soggetti della filiera produttiva per i quali il Consorzio è delegato a presentare le singole domande (ECEPA/CPR2).
- ✓ PC-039: tariffario con i costi della certificazione.

4.1.b Domanda di adesione

Allevamenti

Ogni Allevamento deve presentare ad ECEPA, direttamente o tramite Macellatore o Consorzio o OdC convenzionato, la domanda formale di adesione al sistema dei controlli mediante una delle seguenti forme:

- a) modulo/i “Adesione al sistema di controlli di conformità” per il riconoscimento della “Coppa di Parma” nel formato specifico della tipologia di soggetto aderente (ECEPA/CPR1)
oppure
- b) modulo di adesione a filiere compatibili gestite dall’OdC convenzionato con ECEPA qualora l’Allevatore sia già inserito nei piani di controllo di questo OdC.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 11 di 38

Il modulo deve essere debitamente compilato e firmato dal rappresentante legale dell'azienda o da altro personale opportunamente autorizzato dal rappresentate legale stesso.

Qualora l'adesione sia presentata tramite il Consorzio di Tutela autorizzato o il Macellatore che ha già aderito al sistema, ai suddetti documenti, per ogni singolo soggetto deve essere allegata la delega al Consorzio di Tutela o al Macellatore, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso e contenente la precisazione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

La mancanza o la non completezza dei documenti comporta la sospensione dell'iter di adesione fino al ricevimento di quanto mancante.

Altri soggetti

Ogni soggetto, presa visione dei documenti riportati al punto A, presenta ad ECEPA la domanda formale di adesione al sistema dei controlli. La domanda è costituita dai seguenti documenti:

1. copia della prima pagina della PC-040 sottoscritta dal rappresentante legale dell'azienda - o da altro personale opportunamente autorizzato dal rappresentate legale stesso - e timbrata per accettazione;
2. modulo/i “Adesione al sistema di controlli di conformità” per il riconoscimento della “Coppa di Parma” nel formato specifico della tipologia di soggetto aderente (ECEPA/CPR1, ECEPA/CPR3, ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6). debitamente compilato e firmato/i dal rappresentante legale dell'azienda o da altro personale opportunamente autorizzato dal rappresentate legale stesso;
3. autorizzazione sanitaria o Bollo CE stabilimento - verificabile nelle rispettive anagrafiche- (solo per macellatori/laboratori di sezionamento, salumifici/stabilimenti di lavorazione, stabilimenti di affettamento/confezionamento) codice ASL (solo per allevamento);
4. visura camerale o numero di registrazione per verifica dati online (solo per Salumifici/Stabilimenti di lavorazione e stabilimenti di affettamento/confezionamento)
5. planimetrie/flow sheet degli impianti di lavorazione/produzione o descrizione tecnica completa degli stabilimenti e degli impianti con relative capacità produttive (solo per macellatori/laboratori di sezionamento, salumifici/stabilimenti di lavorazione, stabilimenti di affettamento/confezionamento);
6. dichiarazione delle quantità kg (*eventualmente anche il n° di pezzi*) di produzione destinata annualmente a Coppa di Parma IGP (solo per macellatori/laboratori di sezionamento, produttori/salumifici, affettatori/stabilimenti di affettamento/confezionamento).


Qualora l'adesione sia presentata tramite il Consorzio di Tutela autorizzato, i suddetti documenti sono presentati allegando, per ogni singolo soggetto, la delega al Consorzio di Tutela, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso e contenente la precisazione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

La mancanza o la non completezza di uno dei documenti di cui ai punti 1, 2, 3, e 4 comporta la sospensione dell'iter di adesione fino alla ricezione di quanto mancante. La mancanza dei documenti previsti ai punti 5 e 6 fa proseguire l'iter di certificazione ma dovranno essere integrati prima dello svolgimento della verifica in azienda che sarà effettuata solo al ricevimento della documentazione completa.

4.1.c Esame della domanda di adesione

Al ricevimento della domanda formale di adesione, ECEPA procede all'esame della stessa, allo scopo di verificarne la completezza.

Nel caso in cui dall'esame della documentazione, ECEPA riscontrasse incompletezza o inadeguatezza, essa notifica per iscritto al soggetto le carenze riscontrate, entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione stessa.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 12 di 38

La domanda, una volta esaminata dalla Segreteria Tecnica, è sottoposta all’approvazione del Direttore della Qualità (DQ).

4.1.d Accettazione della domanda e trasmissione del documento Programmazione e costi di certificazione al soggetto.

In caso di approvazione della domanda da parte del DQ, ECEPA notifica, entro sette giorni lavorativi, l’accettazione della domanda al soggetto e al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Il Direttore della Qualità (DQ) individua e nomina il Gruppo di Valutazione tenendo presente l’esperienza specifica e l’eventuale incompatibilità fra l’attività svolta da ciascuno degli ispettori e le esigenze del soggetto da valutare. Il gruppo può essere composto da più ispettori tra i quali è designato un Responsabile del gruppo di valutazione (RGVI), che avrà il compito di dirigere la verifica e di condurre la riunione iniziale e quella finale.

Nel caso di soggetti di piccole dimensioni, o quando le competenze lo permettono, il gruppo di valutazione può essere costituito da una sola persona che fungerà da RGVI.

Entro 30 giorni dalla notifica dell’accettazione della domanda, ECEPA comunica al soggetto il relativo documento Programmazione e costi certificazione - redatto dalla Segreteria Amministrativa – che indica anche i costi per la certificazione, calcolati sulla base delle tariffe previste dalla PC.

Il suddetto documento è predisposto per gli operatori per i quali nel tariffario è prevista una quota variabile legata ai quantitativi dichiarati.

Per gli altri Operatori per i quali il costo prevede solo una quota fissa, quale piano dei costi si considera il tariffario.

4.1.e Sottoscrizione, per accettazione, del documento di Programmazione e costi certificazione

A conferma dell’accettazione dello stesso, il soggetto dovrà restituire il documento Programmazione e costi certificazione sottoscritto dal rappresentante legale del soggetto (o da altro personale opportunamente autorizzato dal rappresentante legale stesso).


ECEPA resta in attesa dell’accettazione del suddetto documento per un massimo di 3 mesi; trascorso tale periodo il soggetto dovrà riavviare l’intero iter di adesione.

4.2 Verifica del soggetto

Il gruppo di verifica, entro 30 gg dall’assegnazione dell’incarico, predispone ed effettua il controllo per verificare la rispondenza ai requisiti di conformità di cui alla sezione 5 del presente piano di controllo e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare (es. ubicazione degli impianti, ecc.). Tali attività di controllo sono descritte in dettaglio nel “Piano per il controllo di conformità del prodotto: Coppa di Parma”. In caso di giustificati motivi organizzativi sia da parte di ECEPA che del soggetto da ispezionare può essere concessa una deroga per la verifica ispettiva fino ad ulteriori 30 giorni.

Se l’azienda che ha fatto richiesta di inserimento è già stata qualificata da ECEPA, o da ODC CONVENZIONATO, per la parte di filiera in convenzione, per prodotti simili e in cui ci sia affinità nei requisiti iniziali, ECEPA utilizzerà, come Verifica di Certificazione, i dati delle precedenti valutazioni predisponendo un apposito verbale di verifica documentale da sottoporre l’esito della CT, allegando i risultati delle precedenti verifiche.

In caso di delibera positiva della CT sulla base dei risultati di tali controlli si procede all’iscrizione dell’operatore nell’elenco dei soggetti identificati coinvolti nella filiera produttiva della “Coppa di Parma”, comunicando a ICQRF, l’attestazione di conformità.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 13 di 38

4.3 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della IGP Coppa di Parma, fatto salvo il caso di revoca dal sistema di controllo richiesto dal soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a ECEPA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata anche per le successive annualità.

Qualora Piano dei Controlli e Tariffario della denominazione subissero modifiche, richieste e approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

Gli operatori che non intendono rinnovare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire, ad ECEPA, una comunicazione formale di uscita dal sistema di controlli di conformità per il riconoscimento della “Coppa di Parma”.

4.4 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

Al fine del mantenimento dell'idoneità alla produzione, il soggetto che intenda apportare variazioni alle situazioni aziendali, è tenuto a far pervenire a ECEPA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute, quali ad esempio:

- introduzione di nuove strutture (in tal caso devono essere allegata la nuova documentazione di cui al punto 4.1b);
- ampliamento di strutture preesistenti;
- variazioni anagrafiche societarie;
- variazioni ubicazione della struttura;
- modifiche del processo produttivo.

ECEPA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuta le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive presso l'operatore e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.


Nel caso in cui le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento dei requisiti, le stesse saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni effettuate da ECEPA, con i relativi eventuali provvedimenti, secondo le indicazioni e le frequenze riportate nel piano dei controlli.

4.5 Rinuncia o cessazione dell'attività

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della IGP Coppa di Parma o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a ECEPA notifica di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da ECEPA.

Qualora tale soggetto intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 14 di 38

5 Requisiti di conformità

Ogni soggetto, che intende aderire al sistema di controlli per la “Coppa di Parma”, deve operare in conformità alle prescrizioni del disciplinare di produzione e del presente Piano di Controllo approvato dal Mipaaf, al fine di essere inserito nell’elenco dei soggetti coinvolti nella filiera della “Coppa di Parma”.

I requisiti di conformità, che i soggetti coinvolti nella filiera di produzione del prodotto “Coppa di Parma” devono rispettare, sono riassunti nei punti seguenti.

5.1 Requisiti di conformità per la materia prima

5.1.a Razze, morfologia e alimentazione

I suini destinati alla filiera del prodotto “Coppa di Parma”, devono essere:

- ✓ animali, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano;
- ✓ animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- ✓ animali di altre razze, meticci e ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante italiano.


Devono essere esclusi:

- ✓ i portatori di caratteri antitetici con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS), oggi rilevabili obiettivamente anche sugli animali “post mortem” e sui prodotti stagionati;
- ✓ gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- ✓ verri e scrofe.

L'alimentazione dei suini si articola in due fasi:

1. Gli alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo sono tutti quelli utilizzabili nel periodo d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli di seguito presentati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale; farina di estrazione di soia (fino ad un massimo del 20% della sostanza secca della razione); silomais (fino al 10% della sostanza secca della razione); semola glutinata di mais e/o corn gluten feed (fino al 5% della sostanza secca della razione); carrube denocciolate, distillers (fino al 3% della sostanza secca della razione); lipidi con punto di fusione superiore a 36°C (fino al 2% della sostanza secca della razione); farina di pesce, lisati proteici (fino al 1% della sostanza secca della razione); latticello* (fino a un massimo di 6 litri per capo al giorno).
2. Gli alimenti ammessi nella fase di ingrasso sono di seguito riportati in ordine decrescente. La presenza di sostanza secca da cereali nella fase d'ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale; mais e pastone di granella e/o pannocchia (fino al 55% della sostanza secca della razione); sorgo, orzo (fino al 40% della sostanza secca della razione); frumento, triticale, avena e cereali minori (fino al 25% della sostanza secca della razione); cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento (fino al 20% della sostanza secca della razione); patata disidratata, polpe di bietola surpressate ed insilate, farina di estrazione di soja (fino al 15% della sostanza secca della razione); farina di girasole (fino al 8% della sostanza secca della razione); manioca, melasso (**), farina di estrazione di cocco, farina di estrazione di germe mais, pisello e/o altri semi di leguminose (fino al 5% della sostanza secca della razione); polpe secche esauste di bietola (fino al 4% della sostanza secca della razione); farina di sesamo (fino al 3% della sostanza secca della razione); expeller di lino, marco mele e pere, buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori, farina disidratata di medica, lievito di birra e/o di torula, lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi (fino al 2 % della sostanza secca della razione); siero^(*) di

** Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 15 di 38

latte fino ad un apporto massimo di 15 l capo/giorno; latticello^(*) fino ad un apporto massimo di 250gr capo/giorno di sostanza secca.

- É consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.
- Sono ammesse tolleranze massime del 10%.
- Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

5.1.b Età e peso alla macellazione

I tipi genetici utilizzati per il prodotto “Coppa di Parma”, devono assicurare:

- ✓ il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e, comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di chilogrammi 160 più o meno 10%;
- ✓ età minima di macellazione di nove mesi.

5.1.c Caratteristiche del processo di macellazione e sezionamento

- I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e perfettamente dissanguati.
- Deve essere assicurata l’identificazione e la rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito e devono essere registrati i relativi controlli eseguiti da parte dell’azienda.
- La produzione di “Coppa di Parma” prevede l’utilizzo dei seguenti tagli:
 - ✓ porzione muscolare del collo e, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche (massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose, dai corpi vertebrali e dalle apofisi traverse);
 - ✓ peso non inferiore a 2 Kg;
 - ✓ le carni utilizzate non devono aver subito alcun processo di congelamento.


5.2 Requisiti di conformità per stabilimenti di lavorazione e affettatori/stabilimenti di affettamento/confezionamento del prodotto Coppa di Parma (produttori/salumifici)

5.2.a Ubicazione stabilimento

Tutte le sedi di ciascun soggetto che conduce stabilimenti di lavorazione, o affettatori/stabilimenti di affettamento/confezionamento del prodotto di “Coppa di Parma” devono essere situati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare. Tale zona è identificata dall’intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province:

- Lodi: Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Codogno, Guardamiglio, San Rocco al porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastarno, Meleti, Castelnuovo B. D’Adda, Caselle Landi;
- Milano: San Colombano al Lambro (MI);
- Cremona: Pizzighettone, Crotta d’Adda, Spinadesco, Acquaneгра Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d’Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de’ Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadina, Voltino, Derovere, Ca’ d’Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve San Giacomo, Torre dé Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

* Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno. Per "latticello" si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 16 di 38

5.2.b *Approvvigionamenti materie prime e prodotti*

- A I fornitori di carne, budelli ed ingredienti della miscela di salagione devono essere qualificati al fine di valutare le conformità ai requisiti del disciplinare.
- B Le condizioni di fornitura della materia prima carne devono comprendere l’obbligo del rilascio di un certificato di origine delle carni riportante (definito al paragrafo 6.3a):
- ✓ la conformità della razza e della morfologia dei suini;
 - ✓ riferimento all’età dei suini non inferiore ai nove mesi;
 - ✓ riferimento al peso dei suini: minimo 160 Kg, più o meno il 10%;
 - ✓ la dichiarazione della conformità dell’alimentazione
 - ✓ la dichiarazione che le carni non hanno subito nessun processo di congelamento;
 - ✓ riferimento al documento di trasporto;
 - ✓ timbro e firma del fornitore;
- C Il produttore deve conservare il documento del macello che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia.
- D Le materie prime devono essere sottoposte ai seguenti controlli in accettazione:
- ✓ verifica documentale;
 - ✓ esecuzione di prove, di analisi e di controlli veterinari;
 - ✓ verifica del peso dei muscoli cervicali suini (non inferiore a 2,0 Kg);
- E Nel caso in cui l’azienda acquisti prodotti in una fase successiva alla legatura per la successiva destinazione a IGP, ai prodotti devono essere sottoposti i seguenti controlli:
- ✓ rintracciabilità del lotto;
 - ✓ provenienza da aziende certificate ECEPA per la produzione Coppa di Parma;
- F presenza di una dichiarazione (definito al paragrafo 6.3a) del fornitore che indichi almeno il riferimento al d.d.t. di spedizione, l’indicazione della partita venduta, la data di produzione (data di salatura), l’eventuale data di confezionamento sottovuoto, i Kg venduti, la conformità ai parametri indicati dal disciplinare di produzione.
- G I documenti di registrazione dell’accettazione in entrata devono essere disponibili, collegabili alle singole partite in lavorazione ed archiviati per almeno 1 anno.

5.2.c *Caratteristiche del processo di produzione*

5.2.c.1 *Processo di elaborazione/lavorazione*

- ✓ Le frazioni muscolari sono mondate accuratamente. Dopo l’isolamento della massa muscolare si procede alla rifilatura che consiste nell’eliminazione delle parti grasse esuberanti, di aponeurosi ed eventuali frastagliature di carni, conferendo al pezzo una conformazione regolare di cilindro leggermente più sottile alle estremità, di lunghezza oscillante tra 25-40 cm circa e di peso non inferiore a kg 2.
- ✓ La rifilatura ha lo scopo di eliminare eventuali tagli presenti nella massa muscolare ed eventuali eccedenze di parti grasse o muscolari così da eliminare il rischio di sovrapposizione di parti carnee o di infiltrazioni anomale di muffe incompatibili con le caratteristiche finali del prodotto.
- ✓ Le coppe che si presentano grassinate, punturate e molli vengono scartate.

La miscela di salagione deve essere costituita dagli ingredienti riportati nella tabella 5.2.c.1.1


	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

Tabella 5.2.c.1.1 – Miscela di salagione

Miscela di salagione	Min	Max
Sale (%)	2,6	3,5
Aromi naturali e/o pepe e/o eventuali altre spezie	-	
Nitrato di sodio (E251) e/o potassio (E252) – mg/kg	0	250
Nitrito di sodio (E250) e/o potassio (E249) mg/kg	0	150
Vino	Quanto basta	
Destrosio e/o fruttosio e/o saccarosio	secondo le disposizioni di legge	
Colture starter	Secondo buona prassi	
Acido ascorbico e suo sale	Secondo le disposizioni di legge	

La distribuzione del sale e degli altri ingredienti può venire effettuata sia manualmente che meccanicamente mediante zangolatura. Detta operazione può essere effettuata in momenti successivi durante i quali il prodotto viene conservato in celle frigorifere con temperature che variano da circa 0,5° C a circa 4° C e umidità relative controllate in modo da favorire i processi di osmosi e di disidratazione. La durata di questo periodo varia da 6 a 10 giorni.

5.2.c.2 Riposo

Finita la fase di salagione, la Coppa viene sottoposta ad un massaggio e messa a riposo in celle frigorifere con temperature da circa 0,5°C a circa 5°C, per un periodo minimo di cinque giorni.

In queste condizioni ambientali avviene ulteriore assorbimento del sale che si distribuisce uniformemente nella carne, per via osmotica, con relativa cessione di acqua.

5.2.c.3 Processo di rivestitura – legatura

Il prodotto passa attraverso una formatrice-insaccatrice che serve a rendere più regolare la forma e a spingere la Coppa nel budello. La rivestitura viene realizzata con colon, dritto o bondiana di bovino oppure con peritoneo parietale di suino (sunzen). La legatura consiste in una prima azione con spago non a rete in senso longitudinale con otto o più briglie terminanti con lo stesso capo di unico spago (imbrigliatura), quindi una legatura orizzontale a spirale che parte dall'estremità più grossa, passa sopra le briglie senza fissarsi ed arriva a due dita traverse prima dell'altra estremità. Con il capo finale della legatura a spirale con apposito attrezzo (passetto), si vanno a fissare i passi alla imbrigliatura dal basso all'alto e viceversa, in modo discontinuo con la funzione di impedire che i passi cadano verso il basso per allentamento dello spago in seguito a contrazione, per stagionatura.

Il prodotto destinato ad essere commercializzato previa affettatura e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva può essere insaccato in budello naturale ricostituito, anche assemblando più pezzi anatomici in serie, e legato attraverso l'apposizione di una rete di corde elastiche, per favorire il mantenimento della regolarità della sezione di affettatura.

5.2.c.4 Processo di stufatura


Fase che consiste nel portare la Coppa da bassa temperatura a circa 18°C nel tempo di 8-10 ore.

5.2.c.5 Processo di asciugatura

- La prima fase dell'asciugamento del prodotto con temperature-ambiente comprese tra i 13° e 23°C per arrivare il terzo giorno con U.R. % da 55-75.
- La fase successiva, di durata compresa tra i 12 ed i 15 giorni, porta all'abbassamento della temperatura a non meno di 14°C con U.R.% attorno a 65-85°C.

Le fasi di stufatura e asciugamento avvengono negli stessi locali appositamente attrezzati.

5.2.c.6 Processo di stagionatura

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 18 di 38

- ✓ il soggetto deve stabilire e mantenere procedure per il controllo del processo di stagionatura;
- ✓ la stagionatura deve avvenire in appositi ambienti, diversi da quelli utilizzati per l’asciugatura, aventi le condizioni indicate in tabella 5.2.c.6.1.

Tabella 5.2.c.6.1 – Condizioni delle celle di stagionatura

Condizioni delle celle di stagionatura	Min	Max
temperatura (°C)	12	16
UR %	70	87

- ✓ i parametri suddetti devono essere controllati ed i documenti di registrazione dei controlli devono essere disponibili, collegabili e congruenti alla lavorazione in corso, ed archiviati per almeno 1 anno;
- ✓ la stagionatura deve avere una durata minima di:
 - **60** giorni dalla data di inizio lavorazione per le coppe da Kg 2 a Kg 2,6;
 - **90** giorni dalla data di inizio lavorazione per le coppe superiori a Kg 2,6.

5.2.c.7 Processo di commercializzazione

Il prodotto “Coppa di Parma” può essere immesso al consumo, nei seguenti modi:

- intero;
- allo stato sfuso;
- in trancio, sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- affettato, sottovuoto o in atmosfera protettiva.

5.2.c.8 Processo di affettamento/ porzionamento

Le operazioni di affettamento/porzionamento e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva devono avvenire sotto la vigilanza di ECEPA, esclusivamente nella zona di produzione indicata al § 5.2.A.

Per la “Coppa di Parma”, immessa al consumo per intera, l’affettatura non potrà essere effettuata che a livello di detagliante al banco taglio e in presenza del consumatore finale.

Infatti per la delicatezza del prodotto, ricco di acidi grassi insaturi e povero di conservanti, e per la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario che tali operazioni siano eseguite da personale dotato di specifica conoscenza del prodotto. In particolare è necessario che il tempo di permanenza della fetta a contatto con l’aria sia il più breve possibile, al fine di prevenire fenomeni di imbrunimento del colore.

Pertanto l’affettamento e il confezionamento della “Coppa di Parma” possono essere effettuati solo in strutture site nella zona di produzione indicata al § 5.2.A e sotto il controllo di ECEPA secondo le modalità previste al § 6.


5.3 Requisiti di conformità per il prodotto finito

5.3.a Controlli e prove finali delle caratteristiche al consumo

Le caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche ed Organolettiche del prodotto finito definite dal Disciplinare di produzione sono riportate in tabella 5.3.A.1.

Tabella 5.3.A.1: Caratteristiche del prodotto “Coppa di Parma” .

a) caratteristiche organolettiche:	ottimali	
	Valori limite	
	Min	Max
Aspetto esterno	Forma cilindrica non schiacciata	
Dimensioni lunghezza cm	25	40
Peso kg	1,3	-

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

Sapore	Sapore tipico di un prodotto carneo con sufficiente degradazione proteolitica sulla parte magra e lipolitica nella parte grassa, dovute ad una buona stagionatura, non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro, ed ha un giusto grado di sapidità		
Odore e profumo	Odore di una gradevole fragranza caratteristica del prodotto, rilevanti mediante steccatura con osso di cavallo sulle parti grasse e non su quelle magre, vicino alla vena principale		
Consistenza al tatto e al taglio	Consistenza al tatto e al taglio media, facilità nel distacco del budello, non mostra untuosità o patina superficiale, presenta omogeneità tra le parti interne ed esterne, indice dell'avvenuta graduale disidratazione e stagionatura		
Colore della fetta	Colore privo di macchie e uniforme; di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa		
b) caratteristiche Chimico- Fisiche:			
- Sale %	0	5	
- Proteine totali %	22	-	
- Rapporto acqua/proteine	0	2,00	
- pH	5,7	-	
c) caratteristiche Microbiologiche:			
- Enterobatteri totali u.f.c./g	0	10	
- E. Coli u.f.c./g	0	10	
- Stafilococcus Aureus u.f.c./g	0	100	

5.3.b Etichettatura del prodotto finito

La denominazione “Coppa di Parma” seguita dalla menzione “Indicazione Geografica Protetta” o dal acronimo “IGP” (tradotto nella lingua del paese in cui il prodotto viene commercializzato) deve essere apposta sull’etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulla stessa, seguita dal simbolo grafico comunitario e dal marchio aziendale.

È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”. L’acronimo Mipaaf può essere sostituito anche dalla citazione “Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali” per esteso.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi:


- tipo,
- gusto,
- uso,
- selezionato,
- scelto,
- e similari.

6 Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla lavorazione di “Coppa di Parma” è sottoposto a controllo di conformità al presente Piano di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 20 di 38

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dai soggetti coinvolti a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il Piano di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità): attuati da ECEPA, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture dei soggetti coinvolti e prove sul prodotto.

I soggetti coinvolti devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che ECEPA intende effettuare presso le loro strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della “Coppa di Parma” ed alle prescrizioni del presente Piano di controllo.

L'attività di verifica è svolta da ECEPA con obiettivi ben precisi:

- ✓ Valutare il processo produttivo;
- ✓ Valutare le materie prime;
- ✓ Valutare gli intermedi di lavorazione;
- ✓ Valutare il prodotto a fine stagionatura;
- ✓ Valutare il prodotto confezionato, destinato alla commercializzazione.

Il controllo della conformità degli allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento, ai requisiti di cui ai paragrafi 5.1 e 5.2, nonché la relativa produzione, distribuzione di materiale e documentazione per l'identificazione degli operatori e dei suini, carcasse, mezzene, tagli anatomici, viene affidata da ECEPA all'Istituto Nord Est Qualità (INEQ), organismo di controllo riconosciuto dal Mipaaf. Tale organismo di controllo effettuerà l'attività di controllo sulla base del presente Piano dei controlli, secondo le modalità operative definite dall'apposita convenzione con lo stesso, notificata all'Autorità Nazionale di controllo.

In tale convenzione viene specificato che la responsabilità delle attività di controllo nei confronti del Mipaaf è esclusivamente di ECEPA stesso e per tanto il trattamento delle Non Conformità, originate dalla predetta attività, rilevate in fase di verifica ispettiva nonché le relative Azioni correttive sono gestite da ECEPA in base a quanto definito nello Schema 1.


Le verifiche del rispetto dei requisiti di cui al paragrafo 5.3, presso i Salumifici/Stabilimenti di lavorazione, Stagionatura, Porzionamento e affettamento/confezionamento sono effettuate direttamente da ECEPA, presso i soggetti coinvolti nella filiera di produzione della “Coppa di Parma”, secondo i criteri ed i punti dello Schema 1 del presente piano dei controlli.

I criteri per l'esecuzione dei controlli esterni svolti dagli organismi di controllo e di quelli interni svolti dagli stessi soggetti coinvolti, sono riportati ai seguenti paragrafi:

1. Criteri per l'esecuzione dei controlli presso i fornitori di materia prima animali vivi (§ 6.3.a)
2. Criteri per l'esecuzione dei controlli presso i fornitori di materia prima carne (§ 6.3.b);
3. Criteri per l'esecuzione dei controlli presso i salumifici/stabilimenti di lavorazione, ed i laboratori di affettamento/confezionatori (§ 6.3.c);
4. Criteri per l'esecuzione delle verifiche del prodotto finito e dei semilavorati (§ 6.3.d).

Il piano dei controlli riportato in forma di matrice nello Schema 1 riassume le attività di controllo ed ha lo scopo di mettere in relazione le attività di verifica di ECEPA e le attività di autocontrollo con le fasi della filiera di produzione del prodotto “Coppa di Parma”.

Il Piano di controllo riporta in modo dettagliato, per ogni fase della filiera, la descrizione dei seguenti aspetti:

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

- ✓ *Soggetto*: soggetti effettivamente presenti nella filiera;
- ✓ *Procedura o fase del processo*: procedure e fasi del processo oggetto di controllo;
- ✓ *Requisito*: requisiti minimi per poter conferire materie prime, semilavorati e prodotti finiti al circuito della produzione della “Coppa di Parma” ;
- ✓ *Autocontrollo*: attività di riscontro, attuate dallo stesso soggetto identificato, che consentono di attribuire la conformità agli interi lotti di produzione;
- ✓ *Attività di controllo*: attività di riscontro e documentazione che consentono all’ente di attribuire la conformità agli interi lotti produttivi;
- ✓ *Tipo di controllo*: **D** controllo di tipo documentale, **I** controllo di tipo ispettivo e **A** controllo di tipo analitico;
- ✓ *Entità del controllo per anno*: quantità in percentuali dei soggetti o delle attività controllati nell’arco di un anno solare;
- ✓ *Documentazione comunicata al Mipaaf*: documenti, prodotti dall’ente a seguito dell’attività di controllo, che devono essere comunicati periodicamente al Mipaaf;
- ✓ *Non Conformità*: sono elencate le possibili non conformità per ciascun requisito individuato;
- ✓ *Gravità delle Non Conformità*: **Lieve** si intendono le irregolarità che non ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto finito, **Grave** si intendono le irregolarità che ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto finito;
- ✓ *Trattamento della Non Conformità*: azioni intraprese al fine di risolvere la non conformità in senso stretto (scarto, riesame dei prodotti, esclusione del prodotto dal circuito “Coppa di Parma” , ecc);
- ✓ *Azione correttiva*: azione intrapresa al fine di eliminare le cause di non conformità (intensificazione temporanea delle verifiche ispettive, dei controlli analitici, dei controlli documentali, ecc.);


La modulistica riportata nel presente piano dei controlli ha carattere di fissare i contenuti minimi delle registrazioni importanti per l’autocontrollo in azienda. Ogni soggetto può decidere di utilizzare il modulo proposto oppure un modulo interno purché questo presenti gli stessi contenuti minimi. Tale modulistica può essere sia in formato cartaceo che elettronico.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Nella tabella 6.2.1 si riporta lo schema della frequenza delle verifiche ispettive descritte nello Schema 1:

Tabella 6.2.1: Frequenza annuale delle verifiche ispettive.

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Elemento critico controllato
Allevatori	Iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamento	Adeguatezza delle strutture e degli impianti, conformità ai requisiti disciplinati del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito
	Controllo	33% degli iscritti + 2% già controllati negli anni precedenti	Tutti gli anni successivi al primo	Adeguatezza delle strutture e degli impianti; conformità ai requisiti disciplinati degli animali, del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito.
Macellatori e sezionatori	Iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamento	Autorizzazione sanitaria, iscrizione CCIAA, adeguatezza delle strutture e degli impianti, conformità ai requisiti disciplinati del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito
	Controllo	33% degli iscritti + 2% già controllati negli anni precedenti	Tutti gli anni successivi al primo	Vigenza autorizzazione sanitaria, adeguatezza delle strutture e degli impianti; conformità ai requisiti disciplinati degli animali, del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

Produttori	Iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamento	Ubicazione impianti, autorizzazione sanitaria, iscrizione CCIAA, planimetrie – layout impianti; conformità ai requisiti disciplinati del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito
	Controllo	100% degli iscritti (già controllati e nuovi)	Tutti gli anni	Vigenza autorizzazione sanitaria, conformità ai requisiti disciplinati del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito
Affettatori/Confezionatori	Iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamento	Ubicazione impianti, autorizzazione sanitaria, iscrizione CCIAA, planimetrie – layout impianti, conformità ai requisiti disciplinati del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito
	Controllo	100% degli iscritti (già controllati e nuovi)	Tutti gli anni	Vigenza autorizzazione sanitaria, conformità ai requisiti disciplinati del processo e del prodotto, identificazione e rintracciabilità dalla materia prima al prodotto finito
Prodotto finito	Controllo	100% degli iscritti (salumifici, e laboratori di affettamento)	Tabella 6.3.d.2.2.1	Prove chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche

6.3 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai vari soggetti coinvolti nella filiera

6.3.a Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima suini (allevatori/allevamenti)

Di seguito sono elencati i criteri da seguire nella verifica delle fasi del processo di produzione del prodotto “Coppa di Parma”, presso i fornitori di materia prima suini (allevatori), tali controlli sono svolti secondo le procedure riportate nel riquadro seguente.

CARATTERISTICHE DEGLI ALLEVAMENTI

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

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

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

Il rispetto degli adempimenti prescritti al punto che precede è accertato dall'organo di controllo sulla base di apposite specifiche istruzioni impartite dal competente Comitato di certificazione.

Gli allevamenti riconosciuti comunicano con frequenza semestrale – secondo istruzioni diramate dall'organo di controllo – la rispettiva consistenza in quanto, a:

numero delle scrofe attive;

numero delle gabbie parto installate; tempo di svezzamento, computato in settimane.

ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVATORI


TIPO GENETICO:

Gli allevamenti riconosciuti possono utilizzare ai fini della IGP:

- suini delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (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, siano essi nati in Italia o all'estero, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.

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

L'indicazione del tipo genetico deve essere effettuata in modo completo ed esauriente, in conformità alle correnti modalità formali di denominazione della razza o del registro

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 23 di 38

E' vietato l'impiego di:

- a) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- b) tipi genetici ed animali che non producono carni conformi ai fini del Disciplinare ovvero con caratteri – valutati in relazione ai rispettivi schemi di selezione o incrocio, compresi finalità ed obiettivi – non conformi rispetto a quelli prescritti
- c) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

L'eventuale divieto, disposto dall'organo di controllo a seguito dell'accertamento della sussistenza delle suindicate condizioni di non conformità, interessa l'impiego ai fini della IGP dei verri corrispondenti e l'immissione nel sistema di controllo della rispettiva progenie nata dopo l'esecutività delle corrispondenti misure assunte dall'organo di controllo.

Il medesimo divieto si applica ai singoli verri aventi i requisiti di non conformità indicati alla precedente lettera a) ed a tutti i soggetti indistintamente negli altri casi.

ALIMENTAZIONE

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. Gli alimenti di seguito indicati devono essere conformi ai rispettivi standard merceologici definiti al § 5.1.A.

L' INVIO DEI SUINI ALLA MACELLAZIONE

Gli allevamenti riconosciuti inviano alla macellazione i suini in partite omogenee – univoche per provenienza, vettore e destinazione – identificati secondo la normativa vigente e/o altre forme di identificazione previste da altri circuiti DOP/IGP.

Il peso medio della partita, calcolato mediante la divisione del peso totale della stessa (rilevato e riscontrato al macello) per il numero dei suini inviati alla macellazione non deve essere inferiore a kg. 144 e non deve essere superiore a kg. 176.

Per peso, ai fini di cui sopra, intendesi “peso vivo”.

L'età del suino al momento della macellazione è di minimo 9 mesi.

Tra il mese di nascita indicato, nei documenti di invio dei suini e la data di macellazione deve essere trascorso un intervallo di nove mesi compiuti (ad esempio, i suini nati nel mese di gennaio possono essere inviati alla macellazione non prima del mese di ottobre).

Le carcasse ottenute dalla macellazione delle singole partite omogenee devono ottenere la classificazione come pesanti nelle forme previste dal Reg. CEE n° 3220/84, dalla decisione della Commissione 2001/468/CE del 8/6/2001 e dal D.M. 11/07/2002, e caratterizzate dalle classi centrali del sistema ufficiale di valutazione della carnosità.

6.3.b Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima carne (macelli, laboratori di sezionamento)

Di seguito sono elencati i criteri da seguire nella verifica delle fasi del processo di produzione del prodotto “Coppa di Parma”, presso i fornitori di materia prima carne (macelli e laboratori di sezionamento), tali controlli sono svolti secondo le procedure riportate nel riquadro seguente.

LA MACELLAZIONE DEI SUINI

ADEMPIMENTI DEI MACELLI

RISPETTO ALLA CERTIFICAZIONE UNIFICATA DI CONFORMITA'.


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

- a) la corrispondenza tra la quantità di suini e quella indicata nei documenti di accompagnamento;
- b) l'evidenza dell'età del suino

RISPETTO AL PESO MEDIO DELLA PARTITA

In funzione preliminare rispetto agli altri adempimenti operativi di seguito descritti, il macello controlla che il peso medio della partita sia non inferiore a kg. 144 e non superiore a kg. 176.

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

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 24 di 38

RISPETTO ALL'ETA' MINIMA DEI SUINI

Il macello verifica che i suini siano di età conforme e con indicazioni univocamente corrispondenti.

Nel caso in cui le registrazioni inducano nel dubbio o palesino evidenze non ammissibili, il macello rinvia il relativo riscontro in sede di macellazione, mediante verifica.

Qualora tale verifica confermi che i suini – o parte di essi – non abbiano conseguito i nove mesi di età, ovvero rechino indicazioni non univocamente conformi, il macello non opera ai fini del Disciplinare relativamente a tutte le cosce suine attribuibili alle circostanze in questione.

RISPETTO ALLO STATO SANITARIO E GENERALE

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

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

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

RISPETTO AL SEZIONAMENTO ED ALLA RIFILATURA

Il taglio destinato alla produzione di Coppa di Parma deve essere ottenuto mediante:

- isolamento a caldo (immediatamente dopo la macellazione) del muscolo cervicale;
- isolamento della massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose dei corpi vertebrati e dalle apofisi trasverse.
- il peso dei muscoli cervicali suini non deve essere inferiore a 2 Kg

RISPETTO ALLA CONSERVAZIONE

Le carni suine fresche destinate a Coppa di Parma IGP – isolate dalla carcassa – devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione, con il fine di assicurare una temperatura interna compresa tra -1 e +4°C.

Le medesime condizioni di conservazione devono essere assicurate anche nella successiva fase di trasporto e fino alla consegna.

RISPETTO AL RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE CUMULATIVA DEL MACELLO (DCM)

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

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

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

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


LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Il laboratorio di sezionamento interagente deve verificare che:

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

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

Il laboratorio di sezionamento completa a sua volta, timbrandola, firmandola e datandola, la DCM medesima, per la parte relativa alla destinazione finale delle carni.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 25 di 38

6.3.c Criteri per l'esecuzione dei controlli ai salumifici/stabilimenti di lavorazione, ed i stabilimenti di affettamento/confezionamento del prodotto “Coppa di Parma”

Di seguito sono elencati i criteri da seguire presso i produttori (produttori/salumifici, affettatori/stabilimenti di affettamento/confezionamento) nella verifica delle fasi rilevanti per il processo di produzione della “Coppa di Parma”.

6.3.c.1 Ubicazione stabilimento

La verifica dell'ubicazione ha lo scopo di verificare se tutte le sedi di produzione dei soggetti sono situate nella zona di produzione prevista dal Disciplinare. Tale zona è identificata dall'intero territorio amministrativo delle Province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova, Pavia, e dai comuni lungo la fascia del Po facenti parte del territorio amministrativo delle seguenti province:

- Lodi: Senna Lodigiano, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Borghetto Lodigiano, Brembio, Secugnago, Somaglia, Casalpusterlengo, Codogno, Guardamiglio, San Rocco al Porto, San Fiorano, Santo Stefano Lodigiano, Cavacurta, Maleo, Corno Giovine, Corno Vecchio, Maccastarno, Meleti, Castelnuovo B. D'Adda, Caselle Landi;
- Milano: San Colombano al Lambro (MI);
- Cremona: Pizzighettone, Crotta d'Adda, Spinadesco, Acquanegra Cremonese, Sesto ed Uniti, Cremona, Gerre de Caprioli, Stagno Lombardo, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Motta Baluffi, Torricella del Pizzo, Gussola, Casalmaggiore, Martignana Po, Rivarolo del Re, Scandolara Bovara, Casteldidone, Solarolo Rainerio, S. Giovanni in Croce, San Martino del Lago, Cingia de' Botti, Cella Dati, Tornata, Calvatone, Piadina, Voltino, Derovere, Ca' d'Andrea, Sospiro, Bonemerse, Malagnino, Pieve San Giacomo, Torre dé Picenardi, Drizzona, Isola Dovarese.

Controlli interni

Ciascun soggetto provvede all'autocertificazione di ubicazione dello stabilimento mediante compilazione del modulo “Adesione al sistema di controlli di conformità” per il riconoscimento della “Coppa di Parma” nel formato specifico della tipologia di soggetto aderente (ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6,) e/o della domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della Coppa di Parma (ECEPA/CPR2 + relativi ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6), al momento di richiedere l'adesione nel sistema di controlli per il prodotto “Coppa di Parma”.

Controlli esterni

ECEPA effettua:

- Verifica documentale del modulo “Adesione al sistema di controlli di conformità” per il riconoscimento della “Coppa di Parma” nel formato specifico della tipologia di soggetto aderente (ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6) e/o della domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della Coppa di Parma (ECEPA/CPR2 + relativi ECEPA/CPR5, ECEPA/CPR6) (vedi punto 2 del § 4.1.B);
- Verifica ispettiva in loco di tutte le sedi operative del soggetto destinate alla produzione della “Coppa di Parma”.

6.3.c.2 Procedure relative ai prodotti da certificare


Controlli interni

Ciascun soggetto deve predisporre idonee procedure e registrazioni al fine di:

A gestire al meglio e documentare le attività relative alla produzione di “Coppa di Parma”;

Per uniformare le registrazioni relative a:

- controllo dei requisiti disciplinati;
- quantità ed identificazione dei lotti di prodotto che entrano nel sistema di controllo (prodotto destinato);
- quantità ed identificazione dei lotti etichettati “Coppa di Parma”.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 26 di 38

ECEPA ha predisposto una scheda di lavorazione (ECEPA/SICPR) e degli appositi registri disponibili sul sito di ECEPA (www.ecepa.it). L'azienda può utilizzare i registri forniti oppure file e registri interni che presentino i medesimi campi ed informazioni.

I registri sono divisi in tre parti:

- 1 **Prodotto lavorato:** per registrare le informazioni relative ai prodotti in entrata e definire le quantità ed i lotti di materia prima carne destinati alla produzione di “Coppa di Parma”.
- 2 **Prodotto etichettato:** per riportare le quantità ed i lotti etichettati “Coppa di Parma”, come coppa intera e/o tranci.
- 3 **Prodotto affettato:** per registrare i lotti e le quantità destinate ad affettatura e le relative quantità di prodotto affettato ottenute.

Tali registri possono essere mantenuti dal soggetto sia in formato elettronico che cartaceo e sono la base per le attività di verifica in azienda e di campionamento e per le comunicazioni al Mipaf - ICQRF.

I soggetti devono mantenere tali registri in costante aggiornamento e comunicarli mensilmente (entro il 15 del mese successivo), via fax o e-mail, ad ECEPA (in formato compatibile excel). In base a tali registri ECEPA provvederà a programmare le proprie attività di verifica e campionamento.

B garantire la separazione spaziale o temporale dei processi di lavorazione di “Coppa di Parma” e produzioni generiche simili. La separazione fra “Coppa di Parma” e produzioni generiche simili presso lo stesso sito produttivo deve essere documentata e comunicata ad ECEPA.

In particolare per la produzione di affettato, ciascun soggetto, che affetti “Coppa di Parma” e produzioni generiche simili presso lo stesso sito produttivo:

- ✓ in caso di separazione temporale deve comunicare i tempi dedicati alla lavorazione della “Coppa di Parma”, definendo un programma di lavorazione e comunicando ogni eventuale modifica dello stesso ad ECEPA;
- ✓ in caso di separazione spaziale deve comunicare le linee di lavorazione, gli impianti ed i locali utilizzati per la produzione di “Coppa di Parma”.

Controlli esterni

Gli ispettori ECEPA, durante le verifiche ispettive presso la sede di ciascun soggetto, verificano la presenza di un sistema documentale efficace per la gestione della produzione della “Coppa di Parma” (procedure documentate relative ai prodotti da certificare, registrazioni, ecc) e valutano lo stato di aggiornamento e la congruità tra la produzione e le registrazioni. Lo scopo di tale verifica della documentazione è:


- valutare l'efficacia della documentazione predisposta dal soggetto per la gestione della produzione di “Coppa di Parma”;
- verificarne l'applicazione da parte del soggetto stesso;
- verificare l'aggiornamento e la congruità delle registrazioni con la produzione presente presso il soggetto;
- verificare le registrazioni comprovanti la separazione spaziale o temporale dei processi di lavorazione della “Coppa di Parma” dalle produzioni generiche simili e/o il rispetto dei programmi di lavorazione inviati.

6.3.c.3 Approvvigionamenti materie prime

Controlli interni

Ciascun soggetto deve:

- verificare in accettazione la presenza e la completezza dei certificati di origine delle carni rilasciati dal soggetto fornitore delle carni (macello/ laboratorio di sezionamento), secondo quanto riportato al § 6.3.b.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 27 di 38

- Qualora il soggetto acquisti intermedi di lavorazione in una fase successiva alla legatura per la destinazione alla produzione della “Coppa di Parma”, esso deve eseguire controlli interni in accettazione in merito a:
 - ✓ rintracciabilità del lotto;
 - ✓ provenienza da soggetti certificati da ECEPA per la produzione della “Coppa di Parma”;
 - ✓ presenza di una dichiarazione del fornitore che indichi almeno:
 - il riferimento al d.d.t. di spedizione,
 - l’indicazione della partita venduta,
 - la data di produzione (data di salatura)
 - la quantità di prodotto venduta,
 - il tipo di prodotto venduto,
 - in caso di prodotto destinato ad affettatura, data di confezionamento del prodotto sottovuoto.

Tali informazioni sono riportate nel modulo ECEPA/DcsCPR (dichiarazione conformità semilavorato) e nel modulo ECEPA/DcaCPR (dichiarazione conformità affettato) per i prodotti destinati ad affettatura/confezionamento.

- Rendere disponibili, collegabili alle singole partite in lavorazione ed archiviare per almeno 1 anno, i documenti di registrazione inerenti i controlli eseguiti in accettazione, tali registrazione devono essere conformi, o contenere almeno i contenuti minimi riportati nella scheda di lavorazione ECEPA/SICPR.
- Mantenere in costante aggiornamento e comunicare i registri del prodotto lavorato, etichettato e affettato “Coppa di Parma” ad ECEPA mensilmente (entro il 15 del mese successivo), via fax o e-mail in formato compatibile Excel.

Controlli esterni

ECEPA effettua:

- Verifica ispettiva in loco degli approvvigionamenti, materie prime e prodotti semilavorati, allo scopo di valutare se il soggetto opera controlli interni in accettazione inerenti la conformità di materie prime ed intermedi di lavorazione e se questi controlli sono efficaci;
- Verifica documentale campionando lotti in diverso stadio di lavorazione, valutando le dichiarazioni ed i controlli eseguiti.


6.3.c.4 Processo di produzione

Ciascun soggetto deve stabilire e mantenere procedure per il controllo del processo di produzione ai sensi dei requisiti riportati ai § 5.2.B;

Controlli interni

Ciascun soggetto deve:

- stabilire e mantenere procedure per il controllo del processo di produzione ai sensi dei requisiti riportati al § 5.2.B;
- fornire evidenze documentate dell’venuto autocontrollo dei parametri previsti dal disciplinare e riportati al § 5.2.B, conservando appositi documenti di registrazione dei controlli eseguiti. Per uniformare i documenti di registrazione ECEPA ha predisposto apposite schede di lavorazione delle carni che permettono di valutare in modo esaustivo la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati (Modello Registro Coppa, Dcm_CPR, ECEPA/DcsCPR, ECEPA/DcaCPR e ECEPA/SICPR), il soggetto dovrà quindi utilizzare tali moduli o schede riportanti almeno i contenuti minimi di tali moduli. Questi documenti di registrazione devono essere disponibili, collegabili e congruenti alla lavorazione in corso, ed archiviati per almeno 1 anno. I dati principali relativi ai lotti in lavorazione devono essere riportati nel Registro prodotto lavorato come definito al § 6.3.B.2 e trasmessi ad ECEPA entro il 15 del mese successivo.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 28 di 38

Controlli esterni

ECEPA effettua la verifica del processo produttivo presso il soggetto allo scopo di valutare:

- ✓ la conformità di quest’ultimo ai requisiti di lavorazione, stufatura, asciugatura, stagionatura, tranciatura, affettamento e del prodotto come definiti al § 5.2.B. In proposito, durante tale verifica ECEPA controlla la presenza di evidenze documentate di conformità del processo produttivo in essere (Modello Registro Coppa, Dcm_CPR, ECEPA/DcsCPR, ECEPA/DcaCPR e ECEPA/SICPR). In particolare, l’attività di controllo del processo di affettamento è svolta sia durante le verifiche di sorveglianza sia durante le verifiche di campionamento/analisi secondo il piano dei controlli riportato nello Schema 1. Maggiori dettagli nel § 6.3.c.6 “Etichettatura di tranci o affettati”.
- ✓ la separazione spaziale o temporale dei processi di lavorazione di produzioni generiche simili e tutelate e le relative registrazioni comprovanti tale separazione.

6.3.c.5 Etichettatura del prodotto finito

Controlli interni

Ciascun soggetto deve:

- 1 stabilire e mantenere procedure di etichettatura dei prodotti finiti che contengano almeno le modalità di etichettatura, le registrazioni dei prodotti etichettati “Coppa di Parma”, il controllo dei prodotti etichettati, riportando tali informazioni nella scheda ECEPA/SICPR o in documenti riportanti almeno i contenuti di tale modulo e nel Registro Prodotto etichettato “Coppa di Parma” e affettato come definito al § 6.3.c.2;
- 2 rendere disponibili, collegabili e congruenti alla lavorazione in corso, ed archiviare per almeno 1 anno, i documenti di registrazione inerenti alle suddette procedure;
- 3 mantenere in costante aggiornamento e comunicare i registri del prodotto etichettato “Coppa di Parma” e/o affettato ad ECEPA mensilmente (entro il 15 del mese successivo), via fax o e-mail come definito al § 6.3.c.2.
- 4 garantire congruità fra materie prime, prodotto destinato alla produzione di “Coppa di Parma” e coppa effettivamente etichettata “Coppa di Parma”;
- 5 etichettare solo i lotti giudicati conformi al disciplinare e rimuovere dalla filiera i lotti non conformi.
- 6 utilizzare le etichette solo dopo autorizzazione scritta del Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf.
- 7 A seguito dell’approvazione il Consorzio di Tutela riconosciuto dovrà inviare ad ECEPA per archivio:
 - un esemplare definito di ogni etichetta autorizzata;
 - la quantità di esemplari stampati (numero etichette, metrature bobine etc.);
 - la tipologia di prodotto commercializzato (intero, trancio, affettato).

Nel caso di ristampa di etichette già autorizzate in precedenza, l’operatore deve inviare un’apposita comunicazione al Consorzio di Tutela, indicando:


- tipologia di etichetta, con riferimento alla precedente autorizzazione;
- quantità di esemplari ristampati (numero etichette, metrature bobine ecc.).

In assenza di Consorzio di Tutela approvato dal Mipaaf, o su incarico specifico del Consorzio di Tutela approvato, l’attività di controllo ed approvazione delle etichette, prevista dal comma 6 precedente, è svolta da ECEPA.

In tal caso, per la valutazione ed approvazione l’operatore deve inviare ad ECEPA:

- a) la tipologia di etichetta;
- b) copia della bozza di stampa;
- c) la quantità di esemplari che si intende stampare (numero etichette, metrature bobine ecc.);
- d) la tipologia di prodotto commercializzato a cui sono destinate (intero, trancio, affettato).

Per la ristampa di etichette già autorizzate in precedenza, ciascun soggetto deve inviare un’apposita comunicazione ad ECEPA, indicando:

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 29 di 38

- Tipologia di etichetta, facendo riferimento alla precedente autorizzazione;
- Quantità di esemplari ristampati (numero etichette, metratura bobine, ecc).

Controlli esterni

ECEPA effettua verifiche presso il soggetto dell’etichettatura del prodotto finito giacente, allo scopo di valutare il corretto uso delle etichette ed in generale il rispetto delle prescrizioni contenute nel Disciplinare (vedi § 5.3.e). In particolare, viene controllato quanto segue:

- a campione, che i contenuti e la presentazione grafica delle etichette stampate coincidano con il contenuto della specifica autorizzazione ottenuta da Consorzio di Tutela;
- non siano state stampate etichette senza richiedere autorizzazione al Consorzio di Tutela e comunicazione ad ECEPA;
- non sia stata stampata o utilizzata un’ etichetta prima di aver ricevuto comunicazione in merito al risultato della valutazione dell’etichetta sotto forma di autorizzazione o meno all’uso;
- siano inviate ad ECEPA e al Consorzio di Tutela due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

In caso di mancata coincidenza tra le etichette stampate e le autorizzazioni emesse o per mancata richiesta dell’autorizzazione al Consorzio di Tutela, ECEPA emette una Non Conformità Grave al soggetto, tale etichetta non potrà essere utilizzata fino alla risoluzione della non conformità stessa.

6.3.c.6 Produzioni di tranci, affettati o prodotti spellati

Controlli interni


Ciascun soggetto deve:

- a) garantire la corrispondenza tra lotto finale ottenuto dalla spellatura, tranciatura o o affettatura e lotto di produzione ed assicurare la sua conformità ai requisiti del disciplinare di produzione.
- b) riportare le informazioni necessarie per la gestione della rintracciabilità e per il calcolo delle quantità etichettate “Coppa di Parma”, negli appositi registri “Registro prodotto etichettato Coppa di Parma” e “Registro affettato Coppa di Parma” disponibili sul sito di ECEPA (www.ecepa.it) e comunicarli entro il 15 del mese successivo come previsto al § 6.3.B.2.
- c) Inoltre al fine di assicurare i controlli sul processo deve comunicare ad ECEPA, prima di procedere alla spellatura, tranciatura, o affettatura dei pezzi destinati all’etichettatura::
 - Data e orari programmati di spellatura, tranciatura, affettatura;
 - Eventuali variazioni a date ed orari programmati, già comunicati ad ECEPA..

Controlli esterni

ECEPA effettua:

- a) verifiche a campione presso i soggetti al momento della spellatura, tranciatura o affettatura dei pezzi destinati a etichettatura. Infatti a causa la delicatezza del prodotto, ricco di acidi grassi insaturi e povero di conservanti, e la natura potenzialmente stressante delle fasi di taglio e confezionamento, è necessario verificare che le operazioni di tranciatura/affettatura siano eseguite da personale dotato di specifica conoscenza del prodotto, al fine di garantire che il tempo di permanenza del prodotto a contatto con l’aria sia il più breve possibile, prevenendo così fenomeni di imbrunimento del colore e formazione di odori anomali. Tali verifiche sono condotte con i seguenti obiettivi:
 - valutare la conformità dei lotti destinati alla tranciatura/affettatura, anche attraverso il prelievo di un campione di prodotto da sottoporre alle relative valutazioni chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche (per maggiori dettagli si rimanda ai § 5.3.A e 6.3.C);
 - verificare la corrispondenza e la rintracciabilità tra prodotto finito e lotto in lavorazione.
- b) verifiche documentali delle registrazioni relative alla spellatura, tranciatura ed all’affettatura (ECEPA/SICPR e ECEPA/DcaCPR) valutando le corrispondenze fra i lotti e la loro conformità al disciplinare sia delle fasi di lavorazione che la conformità delle materie prime utilizzate.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 30 di 38

6.3.d Criteri per l'esecuzione dei controlli di conformità del prodotto finito

La verifica della conformità del prodotto finito a quanto stabilito dal disciplinare di produzione, è effettuata a campione, secondo i criteri e le modalità di seguito indicate.

Controlli interni

Il soggetto deve predisporre ed attuare un piano di valutazione delle caratteristiche del prodotto finito, della materia prima e del processo effettuando valutazioni chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche secondo la frequenza minima riportata nella tabella di seguito, in modo da garantire che il prodotto destinato sia conforme ai requisiti stabiliti dal disciplinare e riportati al § 5.3.a

Le analisi dei campioni devono essere effettuate da laboratori accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Il numero dei campioni deve essere definito in funzione della tabella seguente:

<i>Salumifici /stabilimenti di lavorazione: Kg destinati a Coppa di Parma</i>	<i>N° campioni da prelevare</i>
Fino a 50.000	1
Da 50.001 a 150.000	2
Da 150.001 a 800.000	3
Da 800.001 a 1.500.000	4
Da 1.500.001 a 5.000.000	5
Da 5.000.000 a 10.000.000	6

<i>Stabilimenti di affettamento/confezionamento Kg di Coppa di Parma in affettamento</i>	<i>N° campioni da prelevare</i>
Fino a 100.000 kg	1
Da 100.001 a 250.000	2
Da 250.001 a 600.000	3
Da 600.001 a 1.500.000	4
Da 1.500.001 a 3.500.000	5
Oltre 3.500.000 kg	6

Il prodotto in analisi deve essere segregato in attesa dei risultati; il lotto potrà rimanere nel circuito IGP solo se le analisi ne attesteranno la conformità, in caso contrario dovrà essere declassato.


Controlli esterni

ECEPA effettua:

- a) verifiche dei controlli e delle prove finali allo scopo di valutare se il soggetto provvede ad effettuare autocontrolli delle caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche sul prodotto finito e se i risultati ottenuti da queste analisi sono conformi ai parametri indicati dal Disciplinare di produzione e riportati al paragrafo 5.3.a.
- b) campionamenti ed analisi del prodotto secondo le modalità descritte nei seguenti paragrafi (6.3.d.1 e 6.3.d.2) al fine di verificare la conformità del prodotto e la capacità del soggetto nell'immettere al consumo prodotti conformi.

6.3.d.1 Criteri

Le verifiche sul prodotto finito sono effettuate tramite campionamento delle partite, e valutazione per confronto tra i risultati delle analisi di laboratorio e i parametri stabiliti dal disciplinare di produzione, riassunti nella tabella 5.3.A.1.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: "Coppa di Parma"			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 31 di 38

La frequenza ed il metodo di campionamento sono descritti al successivo punto 6.3.d.2.

Le analisi dei campioni sono effettuate, su commissione di ECEPA, da laboratori accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e qualificati.

ECEPA verifica l'attività dei singoli laboratori di prova, incaricati di eseguire le analisi sui prodotti controllati dall'ente stesso, almeno una volta all'anno sottoponendo ad analisi uno stesso campione in doppio, all'insaputa del laboratorio, e valutando che la differenza fra i due risultati ottenuti sia compresa nell'intervallo di ripetibilità dei metodi applicati dal laboratorio.

In caso di esito negativo della verifica, ECEPA provvede a registrare le Non Conformità riscontrate e a trasmetterle al laboratorio. ECEPA provvede a sospendere l'incarico di eseguire le analisi sul quel prodotto presso quel laboratorio, qualora lo stesso non dia evidenza della risoluzione delle non conformità, nei tempi definiti da ECEPA. La responsabilità di sospendere un fornitore è demandata al Direttore della Qualità.

Delle valutazioni effettuate, è tenuta registrazione.

6.3.d.2 Modalità per l'esecuzione della Verifica Ispettiva di Campionamento/Analisi

Il campionamento è effettuato dagli ispettori durante le Verifiche Ispettive o da personale incaricato da ECEPA. I campioni sono raccolti tramite una tabella di numeri casuali e registrati tramite il modulo ECEPA/Schedacamp o ECEPA/RVI.

Durante le verifiche di campionamento/analisi l'addetto verifica anche la conformità della materia prima dei lotti campionati alle prescrizioni del presente piano di controllo.

La procedura di campionamento per il prodotto "Coppa di Parma" è descritta nel § 6.3.d.2.3.

Il lotto oggetto di campionamento deve essere segregato in attesa di concludere le valutazioni sul prodotto stesso.

6.3.d.2.1 Materiale da campionare

Oggetto del campionamento possono essere:

- il prodotto a fine stagionatura: prodotto intero e/o intero spellato e/o trancio
- il prodotto etichettato pronto per la spedizione
- il prodotto intero spellato da destinare all'affettamento
- il prodotto affettato.


I campioni sono raccolti per sottoporli ad analisi di tipo Chimico-Fisiche, Microbiologiche ed Organolettiche, secondo quanto definito nel successivo paragrafo 6.3.d.2.2..

6.3.d.2.2 Numero di campioni

Il numero dei campioni è definito in funzione della potenzialità aziendale a produrre "Coppa di Parma", ovvero della quantità di prodotto dichiarata ad inizio anno come destinata a IGP:

Tabella 6.3.d.2.2.1: Frequenza di campionamento in funzione della produzione per prodotto intero o porzionato

Salumifici /stabilimenti di lavorazione: Kg destinati a Coppa di Parma	N° campioni da prelevare
Fino a 20.000	1
Da 20.001 a 50.000	2
Da 50.001 a 150.000	3
Da 150.001 a 400.000	4
Da 400.001 a 1.200.000	5
Da 1.200.001 a 3.000.000	6

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

<i>Salumifici /stabilimenti di lavorazione: Kg destinati a Coppa di Parma</i>	<i>N° campioni da prelevare</i>
Da 3.000.001 a 7.000.000	7
Da 7.000.001 a oltre	8

Tabella 6.3.d.2.2.2: Frequenza di campionamento in funzione della produzione per prodotto affettato

<i>Stabilimenti di affettamento/confezionamento Kg di Coppa di Parma affettata</i>	<i>N° campioni da prelevare</i>
Fino a 43.000	1
Da 43.001 a 100.000	2
Da 100.001 a 250.000	3
Da 250.001 a 600.000	4
Da 600.001 a 1.500.000	5
Da 1.500.001 a 3.500.000	6
Da 3.500.001 a oltre	7

Ogni campione dovrà essere costituito da tre aliquote di cui una destinata al laboratorio per le analisi, una conservata dall’OdC come contro campione in caso di revisione del dato e una conservata dall’operatore stesso.

Il numero di campioni da prelevarsi nell’arco dell’anno può essere ricalcolato qualora ci siano modifiche nella quantità di prodotto realmente destinato a Coppa di Parma. La suddetta verifica è da farsi sulla base di produzione reale dell’azienda, comunicata tramite i registri di lavorazione.

6.3.d.2.3 *Modalità di campionamento*

6.3.d.2.3.1 Programmazione campionamenti

La programmazione dei campionamenti è gestita tramite registro elettronico, dove viene riportata, per ogni soggetto, le quantità destinate a IGP dichiarate ad inizio anno. Attraverso questo registro è possibile individuare, soggetto per soggetto, il numero di campioni da prelevare. Ad ogni campionamento sono aggiornati i dati, scalando i campioni effettuati dal numero totale di campioni in programma.

6.3.d.2.3.2 Individuazione dei campioni

Prodotto finito: coppa che sia in stagionatura da almeno 60 giorni per le coppe di peso fresco compreso tra 2 Kg e 2,6 Kg e almeno 90 giorni per quelle superiori ai 2,6 Kg.

Prodotto etichettato pronto per la spedizione: Coppa, a fine stagionatura, che sia stata etichettata e preparata per la vendita come Coppa di Parma.


Prodotto spellato pronto per l’affettamento: Coppa a fine stagionatura, già marchiabile come Coppa di Parma, spellata, prima di eseguire le operazioni di affettamento.

Prodotto affettato: Coppa, a fine stagionatura, che sia stata affettata e confezionata.

Il campione di prodotto da prelevare è determinato nel seguente modo, differente a seconda della tipologia di prodotto da campionare.

❖ Prodotto **finito o spellato pronto per l’affettamento:**

- 1 Si consulta il “Registro prodotto lavorato Coppa” per individuare i lotti di coppa destinati ad etichettatura campionabili;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13


- 2 L'individuazione del/i lotto/i da cui campionare è fatta attraverso la consultazione di una tabella di numeri casuali fornita da ECEPA agli ispettori. Tale tabella, divisa in cinque parti, localizza all'interno dell'intero stabilimento i pezzi da prelevare per il campionamento, identificando cella, scaffale, ripiano, fila ed infine il pezzo stesso da campionare. Ogni parte della tabella stessa fornisce una serie di numeri casuali;
- 3 Attraverso questi numeri si individua in primo luogo la cella da cui effettuare il prelievo. Nel caso in cui il numero fornito dalla tabella non sia presente tra quelli che identificano le celle stesse, si effettuerà la scelta tenendo buono il primo valido fornito dalla tabella dei numeri casuali. Per quanto riguarda la scelta della cella si associa il numero fornito dalla tabella con quello delle celle ordinate, all'interno del magazzino, con numerazione crescente;
- 4 Ugual logica si segue poi per la scelta dello scaffale, del ripiano, della fila e del pezzo. Per la scelta dello scaffale all'interno della cella si seguirà l'ordine da destra verso sinistra. L'ordine dello scaffale sarà considerato dall'alto verso il basso, l'ordine delle file da quella più esterna nel verso della profondità.
Per quanto riguarda infine il pezzo l'ordine di conteggio va da destra verso sinistra.

❖ Prodotto **etichettato pronto per la spedizione:**

- 1 Si consulta il “Registro prodotto lavorato Coppa” per individuare i lotti di coppa destinabili a vendita e spedizione come Coppa di Parma;
- 2 L'individuazione del/i lotto/i da cui campionare è fatta attraverso la consultazione di una tabella di numeri casuali fornita da ECEPA agli ispettori. Tale tabella, divisa in cinque parti, localizza all'interno dell'intero stabilimento i pezzi da prelevare per il campionamento, identificando cella, scaffale, ripiano, fila ed infine il pezzo stesso da campionare. Ogni parte della tabella stessa fornisce una serie di numeri casuali;
- 3 Attraverso questi numeri si individua in primo luogo lo scaffale, il ripiano, la fila ed il pezzo. Per la scelta dello scaffale si seguirà l'ordine da destra verso sinistra. L'ordine dello scaffale sarà considerato dall'alto verso il basso, l'ordine delle file da quella più esterna nel verso della profondità. Per quanto riguarda infine il pezzo l'ordine di conteggio va da destra verso sinistra. Nel caso in cui il numero fornito dalla tabella non sia presente tra quelli che identificano gli scaffali, i ripiani etc., si effettuerà la scelta tenendo buono il primo valido fornito dalla tabella dei numeri casuali.

❖ Prodotto **affettato:**

- 1 Si consulta il “Registro affettato Coppa” per individuare i lotti di coppa destinabili ad affettamento come Coppa di Parma affettata;
- 2 L'individuazione del/i lotto/i da cui campionare è fatta attraverso la consultazione di una tabella di numeri casuali fornita da ECEPA agli ispettori. Tale tabella, divisa in cinque parti, localizza all'interno dell'intero stabilimento i pezzi da prelevare per il campionamento, identificando cella, scaffale, ripiano, fila ed infine il pezzo stesso da campionare. Ogni parte della tabella stessa fornisce una serie di numeri casuali.
- 3 Attraverso questi numeri si individua in primo luogo la cella da cui effettuare il prelievo. Nel caso in cui il numero fornito dalla tabella non sia presente tra quelli che identificano le celle stesse, si effettuerà la scelta tenendo buono il primo valido fornito dalla tabella dei numeri casuali. Per quanto riguarda la scelta della cella si associa il numero fornito dalla tabella con quello delle celle ordinate, all'interno del magazzino, con numerazione crescente.
- 4 Ugual logica si segue poi per la scelta delle vaschette.
Per quanto riguarda le vaschette l'ordine di conteggio va da destra verso sinistra.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 34 di 38

In caso di prelievo in linea durante l’affettamento del lotto si procederà prelevando casualmente le vaschette dalla linea di produzione durante la lavorazione stessa senza l’ausilio della tabella di numeri casuali.

6.3.d.2.3.3 *Registrazione del campione*

Una volta prelevato il campione, l’incaricato appone un’etichetta identificativa sul campione stesso, che riporta almeno le seguenti informazioni:

- Data del campionamento,
- N° identificativo azienda,
- N° id. camp. (ricavato dal database registro campionamento/analisi).

Tale etichetta dovrà essere apposta in modo da evitarne la manomissione: sullo spago in caso di prodotto intero, sulla saldatura, in caso di sottovuoto o vaschetta di affettato.

Il prodotto in analisi dovrà essere segregato in attesa dei risultati.

Il campione è successivamente registrato dalla Segreteria Tecnica o dall’addetto al campionamento, nell’apposito registro elettronico e quindi consegnato al laboratorio per l’esecuzione delle analisi.

La sigla da utilizzare nel registro elettronico per identificare questo prodotto è preceduta dal prefisso: **CPR**.

6.3.d.2.4 *Esecuzione dell’analisi*

I campioni prelevati e registrati da ECEPA sono consegnati al Laboratorio incaricato, il quale provvede ad eseguire le analisi richieste (parametri indicati nella tabella 5.3.A.1) e a comunicare i risultati ottenuti ad ECEPA.

6.3.d.2.5 *Risultati della Verifica Ispettiva di Campionamento/Analisi revisione del dato*


I risultati delle analisi sono riportati nel database “Registro Campionamento/Analisi”. Il software effettua in automatico la valutazione di conformità ai requisiti di prodotto, confrontando per ogni parametro, i valori limite previsti dal disciplinare con il risultato delle analisi stesse.

Il database, in funzione dei risultati della valutazione analitica ed organolettica esprime, per ogni parametro, il giudizio “Conforme” o “Non Conforme” e, in modo automatico, fa la valutazione globale della partita, esprimendo il giudizio finale come: “CONFORME” se i risultati di tutti i parametri sono compresi nei limiti previsti o “NON CONFORME” nel caso in cui sia riscontrato anche un solo scostamento dei valori dei risultati dai limiti previsti.

I risultati della valutazione sono riportati in automatico sul modulo ECEPA/ValCamp, che dopo la stampa è verificato dal RGVI o dal RAT, il quale valuta i risultati considerando le variazioni dovute all’incertezza dell’analisi ed approvato dal DQ.

Sulla base dei risultati suddetti viene compilato il rapporto di verifica ispettiva RapportoCamp che, dopo verifica di RGVI o RAT, viene trasmesso al soggetto per comunicare l’esito della valutazione della produzione campionata, secondo i seguenti criteri:

1. “CONFORME” (quando tutti i risultati dei parametri del lotto campionato sono conformi ai valori previsti dal disciplinare): il lotto può essere liberato e proseguire nella filiera IGP;
2. “NON CONFORME” (quando sia riscontrato anche un solo scostamento dei valori dei risultati dai limiti previsti dal disciplinare): in tale caso, su richiesta dello stesso soggetto, si procederà ad una seconda prova (**analisi di revisione**); il prodotto deve rimanere ancora segregato fino all’esito finale della valutazione. La richiesta ad ECEPA di esecuzione dell’analisi di revisione deve essere effettuata entro tre giorni lavorativi dalla suddetta comunicazione. La non richiesta di analisi di revisione

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 35 di 38

equivale all'accettazione del giudizio di non conformità del lotto campionato e pertanto ECEPA opererà secondo quanto riportato al punto c) seguente.

Analisi di revisione

L'analisi di revisione, sarà svolta presso lo stesso laboratorio, o presso un laboratorio differente rispetto a quello che ha eseguito le prime analisi se richiesto dall'azienda, utilizzando il controcampione prelevato da ECEPA. Allo scopo verrà analizzato solo il/i parametro/i risultato/i Non Conforme/i. L'esito dell'analisi, comunicato al soggetto mediante un nuovo RapportoCamp, determina o meno il rilascio di una Non Conformità:

- a) Se la valutazione dell'analisi di revisione risulta “CONFORME” si procede secondo quanto definito al punto 1,
- b) Se gli esiti dell'analisi di revisione risultano ancora “NON CONFORME”, ECEPA provvederà a:
 - emettere una Non Conformità Grave,
 - comunicare all'operatore la necessità di un trattamento della NC (es. escludere il lotto che era stato momentaneamente segregato) e/o di un'azione correttiva e/o preventiva,
 - comunicare all'ICQRF la Non Conformità Grave riscontrata.

Per le spese dell'analisi di laboratorio e le spese di campionamento vale quanto riportato nella PC-039 .

Inoltre l'OdC a seguito di Non Conformità grave sul prodotto, accertata anche a seguito della procedura di revisione, effettuerà una verifica ispettiva suppletiva ed un ulteriore campionamento su un successivo lotto di produzione al fine di verificare le condizioni di conformità per la produzione IGP.

Il soggetto dovrà proporre, entro i tempi indicati, i trattamenti e le Azioni Correttive da intraprendere per la risoluzione della Non Conformità riscontrata.

L'efficacia delle Azioni Correttive intraprese dal soggetto sarà in ogni modo valutata nella successiva Verifica di Campionamento/Analisi. I risultati della valutazione sono verificati dalla Segreteria Tecnica, approvati dal DQ e quindi comunicati ufficialmente all'azienda.

I risultati della Verifiche Ispettive di Campionamento/Analisi sono portati all'attenzione della C.T.

7 Gestione delle Non Conformità


A seguito delle verifiche effettuate sul processo e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono riscontrare delle situazioni di non conformità per il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel presente piano di controllo.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione del prodotto “Coppa di Parma” lungo tutta la filiera produttiva, sia da ECEPA quale organismo di controllo designato dal Mipaaf per effettuare i controlli di conformità.

7.1. Non conformità individuate da parte degli operatori della filiera

Se gli operatori coinvolti nella filiera rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

1. mantenere una registrazione delle non conformità rilevate e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
2. nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dimostrare con evidenze oggettive che il prodotto non si stato destinato alla

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13

produzione di “Coppa di Parma” e comunicare tempestivamente ad ECEPA le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

7.2. Non conformità individuate da parte di ECEPA

Alla fine della Verifica, il gruppo di valutazione predispone un rapporto della Verifica Ispettiva ECEPA/RVI per le V.I. di Certificazione e di Sorveglianza, ECEPA/RapportoCamp per le V.I. di Campionamento/Analisi, allegando la descrizione delle eventuali Non Conformità riscontrate (ECEPA/NC-AC).

La classificazione di tali non conformità sarà fatta dagli ispettori, secondo lo Schema 1 – Piano di controllo del prodotto “Coppa di Parma”. Tali Non Conformità sono notificate al soggetto tramite il modulo ECEPA/NC-AC.

I risultati delle verifiche ispettive, prima di diventare definitivi, sono visionati da ECEPA, in particolare per quanto concerne la legittimità delle NC e la loro classificazione. In caso di modifica delle NC o della loro classificazione, viene data comunicazione ai soggetti nei tempi stabiliti, altrimenti sono da ritenersi confermate.


Eventuali non conformità possono scaturire a seguito di verifiche documentali effettuate da ECEPA come riportato nello Schema 1.

Le non conformità notificate al soggetto possono essere lievi o gravi. A seconda del caso dovranno essere adottati i seguenti comportamenti.

7.2.a Non Conformità Grave

Definizione: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di stabilire la conformità del prodotto al piano di controllo; tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione di “Coppa di Parma” .

- ✓ Il soggetto dovrà comunicare (compilando il modulo ECEPA/NC-AC nei relativi spazi) ad ECEPA, **entro una settimana** dalla conferma della NC, il Trattamento della NC (TNC) che intende applicare, specificando in modo chiaro il destino dell'intero quantitativo di prodotto oggetto della Non Conformità grave.
- ✓ il soggetto dovrà proporre (compilando il modulo ECEPA/NC-AC nei relativi spazi), **entro un mese** dalla conferma della NC, le Azioni Correttive che intende applicare al fine di rimuovere la causa che ha determinato la NC.
- ✓ ECEPA effettuerà quindi la verifica dell'adeguatezza del TNC e del piano delle azioni correttive proposte.
- ✓ Entro 15 giorni dal ricevimento del TNC e delle AC definite dal soggetto, ECEPA comunicherà al soggetto, l'accettazione o meno delle stesse.
- ✓ Se il TNC e/o l'AC proposta fossero ritenute inadeguate, ECEPA richiederà al soggetto la riformulazione degli stessi e li sottoporrà a nuova verifica. In caso di accettazione, il soggetto potrà ritenerle adeguate e metterle in atto.
- ✓ Successivamente ECEPA verifica l'efficacia delle AC alle Non Conformità gravi. Se l'azione correttiva è riconducibile ad aspetti di tipo documentale, è sufficiente che questi siano inviati dall'Azienda ad ECEPA. L'ispettore incaricato effettuerà quindi un'ulteriore valutazione documentale per verificare l'efficacia dell'AC.
- ✓ Nel caso in cui l'AC non riguardasse la sola documentazione, ma rendesse necessaria un'ulteriore verifica in azienda, sarà programmata una verifica suppletiva, il cui costo sarà a carico del soggetto. Nel caso in cui fosse necessario effettuare un'ulteriore analisi sul prodotto, sarà

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 37 di 38

programmato il campionamento e i costi della verifica di campionamento e delle analisi saranno a carico del soggetto.

- ✓ In fase di sorveglianza, il prodotto oggetto di non conformità grave deve essere escluso dal circuito IGP. Tutte le non conformità gravi saranno notificate da ECEPA all'ICQRF ai sensi del Decreto Legislativo del 19 novembre 2004, n. 297.

7.2.b Non Conformità Lieve

Definizione: non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente piano di controllo che non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla. Il lotto può comunque essere etichettato.

- Il soggetto invierà ad ECEPA, entro un mese dalla conferma della NC, il modulo ECEPA/NC-AC compilato, per dare evidenza ad ECEPA di aver preso in carico anche le non conformità lievi pianificando il trattamento delle stesse e definendo le AC da intraprendere.
- ECEPA effettuerà quindi la verifica dell'adeguatezza del TNC e del piano delle azioni correttive proposte.
- Entro 15 giorni dal ricevimento del TNC e delle AC definite dal soggetto, ECEPA comunicherà al soggetto, l'accettazione o meno delle stesse.
- Se il TNC e/o l'AC proposta fossero ritenute inadeguate, ECEPA richiederà al soggetto la riformulazione degli stessi e li sottoporrà a nuova verifica. In caso di accettazione, il soggetto potrà ritenerle adeguate e metterle in atto.
- il TNC, l'AC e la verifica dell'efficacia, saranno invece valutati nel corso della successiva verifica di sorveglianza presso il soggetto.

7.3. Reiterazione della medesima Non Conformità lieve

Nel caso in cui, in sede di Verifica Ispettiva di Sorveglianza o di Verifica Ispettiva Suppletiva, si riscontri la medesima Non Conformità lieve, nell'arco di 12 mesi, già rilevata in precedenza che viene reiterata per almeno 3 volte, si agisce come segue:


- ECEPA programma una nuova verifica suppletiva presso il soggetto.

8 Comunicazioni di ECEPA al Mipaaf

ECEPA si impegna ad inviare al Mipaaf la seguente documentazione:

- ✓ Elenco soggetti qualificati della filiera alla fine di ogni anno solare,
- ✓ Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) degli animali per ciascun macello,
- ✓ Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun macello,
- ✓ Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) per ciascun laboratorio di sezionamento,
- ✓ Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di materia prima per ciascun stabilimento di lavorazione,
- ✓ Quantità immesse nel circuito per ciascun stabilimento,
- ✓ Elenco dei soggetti cancellati dall'elenco ufficiale per rinuncia o cessazione dell'attività.

ECEPA si impegna inoltre ad informare l'ICQRF in caso di:

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: “Coppa di Parma”			PC-040
	PC-040rev 1.docx	Edizione n°1	Revisione n°1	Data 09/12/13
				Pag. 38 di 38

- ✓ Coinvolgimento del soggetto in procedimenti giudiziari conseguenti alle leggi sulla responsabilità da prodotto o comunque a violazioni di leggi di prodotto e/o servizio,
- ✓ Gravi non conformità che pregiudicano irrimediabilmente la conformità della produzione alle norme di riferimento,
- ✓ Mancato invio delle azioni correttive,
- ✓ Mancata risoluzione di non conformità gravi,
- ✓ Mancato rispetto dei pagamenti delle attività di controllo svolta da ECEPA.

9 Appelli/ricorsi e controversie

I soggetti che intendono appellarsi ad una decisione presa da ECEPA devono presentare ricorso ad ECEPA, mezzo A/R al Presidente del Consiglio Direttivo ECEPA entro 30 giorni successivi alla notifica della decisione.

I ricorsi devono riportare almeno:

- Le generalità del soggetto che inoltra l'appello,
- L'oggetto dell'appello,
- Le motivazioni per le quali si inoltra l'appello.

Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente.

ECEPA sottopone la controversia alla Giunta d'Appello (costituita secondo l'art. 15 dello statuto: la Giunta è un organo collegiale composto da non meno di tre esperti indipendenti, estranei all'O.d.C ed ai produttori interessati dal sistema di controllo). La decisione espressa dalla Giunta d'Appello è notificata entro 30 giorni dalla data di ricevimento del ricorso, al soggetto interessato in forma scritta recando le ragioni della decisione raggiunta. Il termine di 30 giorni può essere prorogabile di altri 30 giorni per fondati e giustificati motivi.

La procedura relativa alle modalità di gestione di Reclami, Appelli e Contenziosi è riportata nel documento PC-007 e resa disponibile a tutti gli operatori interessati dall'attività dell'organismo e a qualunque altro soggetto interessato (ovvero che ne faccia richiesta) mediante i contatti identificati sul sito internet www.ecepa.it.