	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n°2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

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:

Il presente documento in Edizione 2 è stato completamente revisionato, portando all'eliminazione delle barre laterali di modifica.


Revisioni:

Ediz. N°	Rev. N°	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
1	0	30/09/2008	Prima stesura	RAT	RAQ/DQ	C.d.C.
1	1	09/12/2013	Reg di esecuzione (UE) n. 1118/2011 e nuovo sistema controlli filiera a monte	RAT	RAQ/DQ	C.d.C.
2	2.1	06/10/2022	Nuovo sistema controlli filiera a monte redatto in conformità alle linee guida Mipaaf del 03/08/2021	RAT	RAQ/DQ	CSI

Con la firma della presente si accettano interamente i contenuti del presente Piano dei controlli costituito da n. 32 pagine.

DATA _____

_____ TIMBRO AZIENDA E FIRMA PER ACCETTAZIONE

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma				PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022	Pag. 2 di 32


Indice

INDICE.....	2
PREMESSA.....	3
1 SCOPO.....	3
1.1 Contenuto del documento.....	3
1.2 Controlli e loro tipologia.....	3
2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	4
3 TERMINI, DEFINIZIONI, ACRONIMI.....	6
4 SOGGETTI COINVOLTI.....	9
5 ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	9
5.1 Presentazione della richiesta di adesione al sistema dei controlli.....	9
5.2 Esame della domanda di adesione.....	11
5.3 Verifica di riconoscimento del soggetto.....	11
5.4 Riconoscimento.....	12
5.5 Validità del riconoscimento.....	13
5.6 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema.....	13
5.7 Rinuncia o cessazione dell'attività e recesso dal sistema dei controlli con cancellazione dagli elenchi anagrafici.....	13
6 REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	13
6.1 Disciplinare di produzione.....	14
6.2 Requisiti Suini.....	14
6.3 Requisiti Macelli e Laboratori di sezionamento.....	14
6.4 Requisiti Salumifici e Laboratori di porzionatura, affettamento e confezionamento.....	14
6.5 Requisiti del prodotto finito.....	14
6.6 Adempimenti degli operatori riconosciuti.....	14
7 PIANO DEI CONTROLLI.....	15
7.1 Generalità.....	15
7.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	16
7.3 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima suini (allevatori/allevamenti).....	17
7.4 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima carne (macelli).....	20
7.5 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima carne (laboratori di sezionamento).....	23
7.6 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai salumifici/stabilimenti di lavorazione, e gli stabilimenti di affettamento/confezionamento del prodotto Coppa di Parma.....	23
7.7 Criteri per l'esecuzione dei controlli di conformità del prodotto finito.....	26
8 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	30
8.1 Non conformità individuate da parte degli operatori della filiera.....	30
8.2 Non conformità individuate da parte di ECEPA.....	30
8.3 Reiterazione della medesima Non Conformità lieve.....	32
9 RECLAMI E APPELLI/RICORSI.....	32
9.1 Reclami.....	32
9.2 Ricorsi.....	32
10 RISERVATEZZA.....	32

Con la firma della presente pagina, congiuntamente alla prima pagina, si accettano interamente i contenuti del presente Piano dei controlli elencati nel sommario precedente.

DATA

TIMBRO AZIENDA E FIRMA PER ACCETTAZIONE

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

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.

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).

Il PdC è costituito dal presente documento tecnico PC-040, dallo schema dei controlli e dal tariffario PC-039.

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 a IG e, in particolare secondo "Linee guida Piano dei controlli della filiera suinicola a IG: Allevamenti – Macelli – Sezionatori - Versione luglio 2021 e successivi aggiornamenti" (nota MIPAAF - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0355569 del 04/08/2021). Il documento 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 produzione, stabilimenti di affettamento/confezionamento) e 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, sotto la responsabilità dell'Organismo di Controllo autorizzato ECEPA con sede in Strada dell'Anselma, 5 - 29122 Piacenza (PC).

ECEPA, nell'esercizio della corrispondente funzione, relativamente alle esigenze coordinate con lo sviluppo di tutte le procedure descritte, con riferimento agli allevamenti, si avvale, in outsourcing, dell'attività dei Servizi di controllo degli OdC accreditati ai sensi della UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 e iscritti nel relativo elenco presso il Mipaaf e che hanno stipulato una Convenzione regolamentante la suddivisione dei servizi e delle attività in favore della filiera suinicola tutelata delle DOP Prosciutto di San Daniele e Prosciutto di Parma: IFCQ Certificazioni srl, con sede in San Daniele del Friuli (UD), via Rodeano 71, e CSQA Certificazioni srl, con sede in Thiene (VI), via San Gaetano 74. Le modalità operative sono quelle definite dalla apposita convenzione con gli stessi, autorizzata dal Mipaaf. Con detta Convenzione, ECEPA acquisisce la possibilità di utilizzare il sistema informatico "Registro Italiano Filiera Tutelata" ("RIFT") per la gestione dei flussi dei dati e della documentazione relativi alla materia prima indistinta.


1.1 Contenuto del documento

Il presente piano di controllo, redatto sulla base del disciplinare approvato dalla UE con Reg (UE) N. 1118/2011, riporta tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e 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;
- 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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

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 Normativa di riferimento

- ✓ 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).


Normativa nazionale:

- ✓ 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";
- ✓ 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;
- ✓ 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 23 aprile 2020 (nota prot. 508) avente per oggetto: Linee guida Piano dei controlli della filiera suinicola a IG: Allevamenti – Macelli - Sezionatori;
- ✓ Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 27 gennaio 2021 (nota prot. 38970) avente per oggetto: Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo;
- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ 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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

Normativa UE:

- ✓ Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- ✓ Regolamento (UE) 1012/2016 dell'8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale
- ✓ Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- ✓ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- ✓ Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- ✓ Regolamento (UE) 1308/2013 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007e successive modifiche ed integrazioni
- ✓ Reg. (UE) n. 1151 del 21 novembre 2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;
- ✓ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- ✓ 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;
- ✓ 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;
- ✓ 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.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;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

- ✓ 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.

Normativa ISO

- ✓ UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura";
- ✓ UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto.

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

- ✓ 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 dispositivi 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;
- ✓ 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. 231 del 15 dicembre 2017, "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»";
- ✓ 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 17065 valutazione della conformità, vocabolario e principi generali, con le seguenti integrazioni e richiami:

- **Allevamento:** sede in cui si svolge l'attività di crescita e/o custodia dei suini.
- **Allevatore:** soggetto identificato che conduce impianti di ingrasso o rimonta di suini destinati alla filiera Coppa di Parma.
- **Attestato di Trasferimento (AT):** dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta e quantifica che i suini che trasferisce ad altro Allevamento sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare.


	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

- **Attestato per la Macellazione (AM):** dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta e quantifica che i suini che invia alla macellazione sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare.
- **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.
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali, Regione Emilia-Romagna territorialmente interessata.
- **BDN:** Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica. Prevede la tracciabilità e la rintracciabilità dei suini.
- **BDV:** Banca Dati Vigilanza.
- **CoCe:** Comitato di Certificazione.
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio autorizzato con Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art.14 della Legge 526/99.
- **Controllo analitico:** analisi chimico-fisica e sensoriale di un campione prelevato.
- **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.
- **Controllo documentale:** verifica della documentazione prevista dal Piano dei controlli. Tale controllo può essere svolto presso la sede di ECEPA e/o presso gli operatori inseriti nel sistema di controllo della IG.
- **Controllo genetico:** Analisi del DNA su campioni di materiale biologico raccolto dagli animali.
- **Controllo ispettivo:** visita effettuata dal tecnico ispettore di ECEPA presso la sede dell'operatore al fine di verificare, con riferimento all'attività dell'operatore, il rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, il mantenimento dei requisiti necessari all'inserimento nel sistema di controllo e il rispetto delle norme in materia di alimentazione.
- **Controllo ordinario:** controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di operatori. Il campione è determinato dalle percentuali previste dal PdC.
- **Controllo supplementare:** controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli.
- **Controllo:** ogni tipologia di verifica (ispettiva, documentale e analitica).
- **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/stabilimenti di lavorazione.
- **CPR6:** Moduli di adesione al sistema di controlli per affettatori/confezionatori.
- **CSI:** Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità.
- **DcaCPR:** Dichiarazione conformità affettato.
- **DcsCPR:** Dichiarazione conformità semilavorato.
- **DDT:** Documento di Trasporto o documento equivalente.
- **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.
- **DM:** dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della IG.
- **DCM:** Dichiarazione Cumulativa del Macello.
- **DQ:** Direttore della Qualità.
- **DS:** Dichiarazione specifica con la quale il Macello e/o il Laboratorio di Sezionamento (ivi compreso anche il macello che ricopre anche il ruolo di sezionatore) attesta, all'atto del trasferimento, che le carcasse/tagli anatomici freschi sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare.
- **ICQRF:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
- **IG:** Indicazione Geografica. Include le tipologie di denominazione DOP e IGP.
- **IGP:** indicazione geografica protetta.
- **LGI:** Libro Genealogico Italiano.
- **Lotto:** Insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche.
- **LS / Laboratorio di Sezionamento / Sezionatore:** Soggetto identificato che conduce l'attività di sezionamento di carcasse/mezzene suine e/o di rifilatura di coppe suine. Qualora il Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni di materia prima proveniente dalla macellazione di suini operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo opera come LS "interno", qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da altro sito produttivo

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

opera come LS “esterno”. Pertanto, un LS quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come “LS esterno”, mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come “LS intero” o “LS esterno” a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo.

- **Macello/Laboratorio di macellazione:** Soggetto identificato che svolge l’attività di macellazione di suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare.
- **Mipaaf:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
- **Modello registro Coppa:** Modello esemplificativo di registro per raccolta e comunicazioni dati lavorazione, affettatura ed etichettatura del prodotto.
- **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.
- **OdC:** Organismo di Controllo riconosciuto dal Mipaaf.
- **OdC convenzionato:** Organismo di controllo che fornisce attività in outsourcing ai sensi della convenzione autorizzata dal Mipaaf per prodotti di cui all’allegato I delle “Linee guida Piano dei controlli della filiera suinicola a IG: Allevamenti – Macelli – Sezinatori - Versione luglio 2021” - nota MIPAAF - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0355569 del 04/08/20
- **Operatore o soggetto coinvolto o Organizzazione:** il termine indica complessivamente e genericamente gli allevatori, i macellatori/sezinatori i salumifici/stabilimenti di lavorazione/affettatori/confezionatori che concorrono alla produzione di un lotto che si vuole identificare come Coppa di Parma.
- **Partita:** un insieme di unità di prodotto che rappresenta un sottoinsieme del lotto.
- **PdC:** Piano di controllo di conformità del prodotto IGP “Coppa di Parma” PC-040.
- **Produzione:** attività di trasformazione, stagionatura, affettamento, confezionamento, commercializzazione di Coppa di Parma.
- **Produttore/Salumificio/Stabilimento di lavorazione:** soggetto identificato che svolge attività di trasformazione, stagionatura, confezionamento e commercializzazione di Coppa di Parma ubicati nella zona di produzione prevista dall’Art. 3 del Disciplinare di produzione.
- **RAT:** Responsabile Area Tecnica.
- **Reclamo:** comunicazione con la quale l’operatore manifesta all’OdC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure segnala un problema relativamente all’attività di controllo svolta;
- **RGVI:** Responsabile Gruppo di Valutazione.
- **Riconoscimento:** provvedimento con il quale un operatore è ammesso da ECEPA nel sistema di controllo della IG.
- **Ricorso:** istanza con la quale l’operatore chiede all’OdC l’annullamento, la revoca, oppure la revisione, di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti.
- **RIFT:** Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da allevamenti, macelli e laboratori di sezionamento ai fini della identificazione e tracciabilità della materia prima.
- **Scrofaia:** Allevamento che svolge l’attività di riproduzione dei suini.
- **SICPR:** Scheda registrazione ed evidenza dati disciplinati relativi al processo di produzione.
- **Stabilimento di affettamento/ Affettatore/ Confezionatore:** soggetto identificato che svolge attività di solo affettamento e/o porzionamento e/o confezionamento della Coppa di Parma ubicato nella zona di produzione prevista dall’Art. 3 del Disciplinare di produzione.
- **Suini tatuati:** suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata.
- **Tatuaggio di origine:** codice alfanumerico di identificazione così come definito dal D.M. 25 agosto 1994.
- **TIM:** Timbro Indelebile del Macello così come definito dal D.M. 25 agosto 1994.
- **Trattamento della non conformità:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le non conformità esistenti ed i loro effetti.
- **Verifica ispettiva Suppletiva (VIS):** verifica ispettiva resasi necessaria quale controllo supplementare a seguito di una non conformità.
- **Zona di produzione:** zona delimitata per la produzione della Coppa di Parma prevista dal Disciplinare.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

4 Soggetti coinvolti

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

1. Allevatori;
2. Macellatori/Sezionatori;
3. Produttori/Salumifici;
4. Affettatori/Confezionatori.

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;
- 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 e nello Schema 1 approvati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

5 Accesso al sistema dei controlli

5.1 Presentazione della richiesta di 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 5.1.1 e 5.1.2.

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 l'OdC che opera con ECEPA in forza di specifica convenzione approvata Mipaaf su quel segmento di filiera. 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, convenzionato, ed abbia quindi già presentato domanda di adesione e/o sia già inserito fra le organizzazioni autorizzate per questi prodotti, ECEPA ritiene valida tale adesione anche per la Coppa di Parma e pertanto non è richiesta specifica richiesta.

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 della filiera: Allevatori, Macellatori/Laboratori di sezionamento, Produttori/Salumifici, Affettatori/Stabilimenti di affettamento/confezionamento.


5.1.1 PRIMO CONTATTO

5.1.1.1 Allevamenti

Al momento del primo contatto diretto o tramite 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 o dal sito www.ecepa.it, la documentazione necessaria per la domanda formale di adesione/assoggettamento:

- a) 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/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 approvato da Mipaaf in vigore a quella data con i costi della certificazione.

L'Allevatore già inserito nei piani di controllo dell'OdC convenzionato, che abbia quindi già presentato domanda di adesione e/o sia già inserito fra le organizzazioni autorizzate per prodotti, di cui all'allegato II delle "Linee guida Piano dei controlli della filiera

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

suinicola a IG: Allevamenti – Macelli – Sezionatori - Versione luglio 2021” - nota MIPAAF - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0355569 del 04/08/2021, aventi gli stessi requisiti per la parte di competenza del soggetto, ECEPA ritiene valida tale documentazione anche per la Coppa di Parma e pertanto non invia la modulistica di cui ai punti precedenti.

5.1.1.2 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 approvato da Mipaaf in vigore a quella data con i costi della certificazione.

5.1.2 DOMANDA DI ADESIONE

La domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione della denominazione deve essere redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente. Essa deve essere trasmessa via e-mail all’indirizzo amministrazione@ecepta.it direttamente dal soggetto richiedente.

Con l’atto della presentazione a ECEPA della richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione, gli operatori notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Disciplinare di Produzione, del Piano dei Controlli e del Tariffario della IG ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della IGP Coppa di Parma.

5.1.2.1 Allevamenti

Ogni Allevamento deve presentare ad ECEPA, direttamente o tramite 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.

Il modulo deve essere debitamente compilato e firmato dal rappresentante legale dell’azienda o da un delegato con presentazione di opportuna delega specifica o con delega generica di sostituzione del responsabile legale.

L’allevamento in soccida indica, in sede di richiesta di adesione per conto di quale Allevamento esercita la propria attività di soccida.


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

L’Allevatore già inserito nei piani di controllo dell’OdC convenzionato, che abbia quindi già presentato domanda di adesione e/o sia già inserito fra le organizzazioni autorizzate per prodotti, di cui all’allegato II delle “Linee guida Piano dei controlli della filiera suinicola a IG: Allevamenti – Macelli – Sezionatori - Versione luglio 2021” - nota MIPAAF - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0355569 del 04/08/2021, 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 richiede la sottoscrizione dei documenti di cui ai punti precedenti.

5.1.2.2 Altri soggetti

Ogni soggetto, presa visione dei documenti riportati al punto 5.1.1.2, 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 un delegato con presentazione di opportuna delega specifica o con delega generica di sostituzione del responsabile legale - 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 un delegato con presentazione di opportuna delega specifica o con delega generica di sostituzione del responsabile legale;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

3. copia autorizzazione sanitaria o Bollo CE stabilimento - verificabile nelle rispettive anagrafiche - (solo per macellatori/laboratori di sezionamento, salumifici/stabilimenti di lavorazione, stabilimenti di affettamento/confezionamento);
4. visura camerale o numero di registrazione per verifica dati online (solo per Salumifici/Stabilimenti di lavorazione e stabilimenti di affettamento/confezionamento);
5. elenco dei propri fornitori di filiera IGP Coppa di Parma (solo per macelli, laboratori di sezionamento, salumifici/stabilimenti di lavorazione, stabilimenti di affettamento/confezionamento);
6. 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);
7. 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);
8. Procedura o dichiarazione della separazione spazio-temporale in caso di produzioni generica di Coppa simile alla lavorazione di Coppa di Parma IGP;
9. Bozza di procedura o procedura relativa alla gestione della produzione di Coppa di Parma IGP.

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, 6, 7, 8 e 9 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.

5.2 Esame della domanda di adesione

Al ricevimento della domanda formale di adesione e la documentazione accessoria, ECEPA procede all'esame della stessa, allo scopo di verificarne la corretta compilazione e la completezza. Allo stesso tempo ECEPA verifica che l'insediamento produttivo dell'organizzazione richiedente sia situato nei territori della zona di produzione identificata all'art.3 del Disciplinare della Coppa di Parma.

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

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

5.2.1 ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA, DOCUMENTO PROGRAMMAZIONE E COSTI DI CERTIFICAZIONE.

A seguito dell'approvazione da parte del DQ, ECEPA notifica, entro 7 (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 uno o 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.

Il gruppo di valutazione può essere costituito da una sola persona che fungerà da RGVI, nel caso di soggetti di piccole dimensioni, e/o quando le competenze dell'ispettore lo permettono.

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 dal tariffario in vigore.


5.2.2 SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE E COSTI CERTIFICAZIONE

A conferma dell'accettazione dello stesso, l'Organizzazione richiedente dovrà restituire il documento Programmazione e costi certificazione sottoscritto dal proprio Rappresentante legale (o da altro personale opportunamente autorizzato dal rappresentante legale stesso).

ECEPA resta in attesa dell'accettazione del suddetto documento per un massimo di 3 (tre) mesi; trascorso tale periodo il Soggetto dovrà riavviare l'intero iter di adesione.

5.3 Verifica di riconoscimento del soggetto

Al ricevimento della notifica dell'accettazione del documento Programmazione e costi certificazione sottoscritto, il DQ provvede ad assegnare l'incarico al Gruppo di valutazione. Il gruppo di verifica, entro 30 (trenta) giorni dall'assegnazione dell'incarico,

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma				PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022	Pag. 12 di 32

predispone ed effettua il controllo per verificare la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti di conformità di cui alla sezione 6 del presente piano di controllo e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare. Quindi la verifica dovrà accertare:

5.3.1 per gli Allevamenti:

- che siano presenti strutture, attrezzature, ricoveri e pavimenti idonei, con l'impegno di adottare per i suini tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire il rispetto del benessere animale;
- che siano presenti suini appartenenti alle razze così come definite dal Disciplinare;
- che, se operativi in modo promiscuo e, quindi, detengono suini di razza o di tipo genetico con finalità incompatibili con quelle del Disciplinare per la produzione del suino pesante, presentino adeguate strutture e attrezzature idonee ad assicurare la separazione fisica dei suini e dell'alimentazione destinati alla IG da quelli viceversa non destinati a tal fine, sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità degli alimenti e delle partite di suini nati, svezzati e allevati non destinati al circuito della produzione tutelata della IG con quelli invece destinati ai fini della IG.

5.3.2 per i Macelli e i Laboratori di Sezionamento:

- che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento e idonei per la macellazione dei suini, nel rispetto del benessere animale e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso con le singole partite di carcasce/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un Laboratorio di Sezionamento e/o con le partite di carne in uscita destinate al distretto della IGP Coppa di Parma.

5.3.3 per i Salumifici e gli Stagionatori:

- l'esistenza di locali, attrezzature e condizioni termiche e di umidità idonee a garantire i requisiti prescritti;
- l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- l'adeguatezza e l'applicazione di un sistema di identificazione delle coppe fresche dalla salatura alla stagionatura ed etichettatura, tale da assicurare la tracciabilità e la possibilità di effettuare bilanci di massa.

5.3.4 per i Laboratori di Affettamento:

- la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di affettamento;
- l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tali attività di controllo sono descritte in dettaglio nello schema 1 allegato a questo 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 (trenta) giorni.

Se l'Organizzazione 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 al CoCe, allegando i risultati delle precedenti verifiche.

Al termine del procedimento di Verifica di riconoscimento il RGVI redige un verbale di ispezione di valutazione, da sottoporre all'Organizzazione valutata e al CoCe.


Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Organizzazione non adempia alle richieste di adeguamento entro 30 (trenta) giorni lavorativi, ECEPA chiude il procedimento con l'invio di una comunicazione.

5.4 Riconoscimento

Qualora dai riscontri della Verifica di riconoscimento non siano evidenziate situazioni di non conformità che impediscono l'esito positivo della verifica, la Segreteria Tecnica (ST) di ECEPA procede con l'istruttoria per la valutazione da parte del Comitato di Certificazione (CoCe).

Acquisita la relativa documentazione, il CoCe delibera entro 30 (trenta) giorni lavorativi sul riconoscimento oppure sul non riconoscimento per mancanza dei requisiti del Richiedente.

In caso di delibera positiva del CoCe si procede all'iscrizione dell'Operatore nell'elenco anagrafico dei soggetti identificati e riconosciuti, coinvolti nella filiera produttiva della Coppa di Parma, inserendolo nella BDV.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

La delibera è notificata all'Organizzazione tramite e-mail.

In caso di delibera negativa il provvedimento di non inserimento è notificato, tramite posta certificata (PEC) al Richiedente non riconosciuto e, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto.

5.5 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. A seguito di tale comunicazione ECEPA provvederà alla cancellazione dell'azienda dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti, coinvolti nella filiera produttiva della Coppa di Parma e dalla BDV dandone comunicazione al Consorzio di tutela riconosciuto.

5.6 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 ad 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 deve essere allegata la nuova documentazione di cui al punto 5.1.2),
- ampliamento di strutture preesistenti (in tal caso deve essere allegata la nuova planimetria/layout o eventuale flow-sheet variato),
- variazioni anagrafiche societarie,
- modifiche sostanziali del processo produttivo (in tal caso deve essere allegata la nuova documentazione variata di cui al punto 5.1.2).

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.

5.7 Rinuncia o cessazione dell'attività e recesso dal sistema dei controlli con cancellazione dagli elenchi anagrafici

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, tramite il modulo ECEPA/RinunciaCPR o con comunicazione tramite e-mail/posta/fax con i medesimi contenuti. Per gli Allevatori inseriti fra le organizzazioni autorizzate dall'OdC convenzionato aventi gli stessi requisiti per la parte di competenza del soggetto, ECEPA ritiene valida la rinuncia anche per la Coppa di Parma e pertanto non richiede la sottoscrizione della modulistica di cui ai punti precedenti.


La notifica del recesso comporta: i) la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti, coinvolti nella filiera produttiva della Coppa di Parma e dalla BDV; ii) la comunicazione, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto.

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

La comunicazione della cessazione, recesso e sospensione volontaria deve avvenire entro 15 giorni.

6 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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

I requisiti di conformità che i soggetti coinvolti nella filiera di produzione della Coppa di Parma devono rispettare, sono riportati nel Disciplinare di produzione.

6.1 Disciplinare di produzione

Il presente Piano di Controllo viene redatto sulla base del disciplinare di produzione in vigore e in ogni paragrafo successivo viene esplicitato ogni suo articolo.

6.2 Requisiti Suini

I requisiti specifici, definiti all'art. 5 del disciplinare, riguardano:

- tipo genetico
- alimentazione dopo l'allattamento
- età
- peso vivo medio lotto

6.3 Requisiti Macelli e Laboratori di sezionamento

I requisiti specifici, definiti all'art. 5 del disciplinare, riguardano:

- taglio anatomico
- tracciabilità delle carni

6.4 Requisiti Salumifici e Laboratori di porzionatura, affettamento e confezionamento

I requisiti specifici, definiti agli art. 3 e 5 del disciplinare, riguardano:

- zona di produzione
- ingredienti
- modalità operative di lavorazione (assenza trattamento congelamento, preparazione delle materie prime, salagione, riposo, rivestitura-legatura, stufatura, asciugatura, stagionatura, affettamento, confezionamento)
- etichettatura
- tracciabilità

6.5 Requisiti del prodotto finito


I requisiti specifici, definiti agli art. 2 e 8 del disciplinare, riguardano:

- caratteristiche chimico fisiche
- caratteristiche organolettiche
- etichettatura

6.6 Adempimenti degli operatori riconosciuti

In particolare, gli Operatori riconosciuti nel circuito della IGP Coppa di Parma sono tenuti a:

- mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli Allevamenti e presso i Macelli;
- eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata IGP Coppa di Parma e dal PdC mediante la registrazione, compilazione, gestione ed archiviazione della documentazione prevista dal PdC in modo da agevolare le verifiche da parte di ECEPA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrare le non conformità e fornire evidenze oggettive che il prodotto non conforme sia escluso dalla IG;
- conservare tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività per almeno 5 (cinque) anni dalla data di emissione;
- accertare la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PdC e fornire evidenza oggettiva a ECEPA del rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare del prodotto lavorato ai fini della IG, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di ECEPA;
- custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a ECEPA, quanto indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

- comunicare a ECEPA eventuali provvedimenti notificati dalle AA.CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o la conformità del prodotto;
- utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche indicate da ECEPA per la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- verificare che l'Operatore che fornisce loro suini, carcasse/mezzene, coppe fresche e/o stagionate sia inserito negli specifici elenchi messi a disposizione da ECEPA e/o presenti nel RIFT e/o nel sito di ECEPA. I sistemi informatici (RIFT e BDV) fungono anche da archivio dati e sono consultabili, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore.

7 Piano dei controlli

7.1 Generalità

Il prodotto destinato alla lavorazione di Coppa di Parma è sottoposto a controllo di conformità secondo il presente Piano di controllo, come definiti al § 1.2

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. In particolare, sono tenuti a:

- consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di ECEPA, con o senza preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico;
- autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- autorizzare ECEPA all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (screen shot), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal Mipaaf;
- fornire al personale ispettivo e/o in affiancamento di ECEPA dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza;

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.

Per il controllo della conformità degli allevamenti ai requisiti di cui all'art. 5 del disciplinare, nonché la relativa produzione, distribuzione di materiale e documentazione per l'identificazione degli operatori e dei suini, ECEPA si avvale, in outsourcing, dell'attività dei Servizi di controllo degli OdC come indicato al § 1, ultimo paragrafo.


In tale convenzione viene inoltre specificato che la responsabilità delle attività di controllo nei confronti del Mipaaf è esclusivamente di ECEPA stesso e 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.

Le verifiche del rispetto dei requisiti di cui all'art. 5 del disciplinare, presso Macelli, Stabilimenti di sezionamento, 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, allevamenti (§ 7.3)
2. Criteri per l'esecuzione dei controlli presso i fornitori di materia prima carne, macelli e laboratori di sezionamento (§ 7.4 e 7.5);
3. Criteri per l'esecuzione dei controlli presso i salumifici/stabilimenti di lavorazione, ed i laboratori di affettamento/confezionatori (§ 7.6);
4. Criteri per l'esecuzione delle verifiche del prodotto finito e dei semilavorati (§ 7.7).

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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

Lo Schema 1 riporta, in modo dettagliato, per ogni fase della filiera (righe), la descrizione dei seguenti aspetti (colonne):

- ✓ **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;
- ✓ **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.);
- ✓ **ID:** codice del punto di controllo.

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.

7.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Nella tabella 7.2.1 si riporta lo schema della frequenza delle verifiche ispettive descritte nello Schema 1:

Tabella 7.2.1: 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% + 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.
	Controllo	5% degli iscritti	Tutti gli anni	Verifica della conformità genetica al disciplinare di produzione tramite controllo analitico e documentale.
	Controllo	25% degli iscritti	Tutti gli anni	Verifica sull'alimentazione somministrata con controllo documentale mediante acquisizione del/dei "cartellino/i" degli alimenti in uso e/o delle formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da parte dell'Allevamento (siano esse di origine industriale che autoprodotte) o mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall'Allevamento; con controllo ispettivo e analitico tramite il prelievo di uno o più campioni di alimenti da destinare alla determinazione dell'acido linoleico e, se utilizzate borlande, del contenuto totale di azoto nel rispetto delle percentuali prescritte nell'Art.5 del Disciplinare (per tali percentuali non sono ammesse tolleranze).

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Elemento critico controllato
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	100% degli iscritti	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.
	Controllo	5% degli iscritti	Tutti gli anni	Verifica della conformità genetica al disciplinare di produzione tramite controllo analitico e documentale.
Produttori/ Salumifici	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 affettatori/confezionatori)	Tabelle 7.7.2.2.1 e 7.7.2.2.2	Prove chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche.

7.3 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.

7.3.1 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 ai punti suddetti è accertato, in loco, dall'organo di controllo durante le Verifiche ispettive.

7.3.2 ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVATORI

Gli allevamenti riconosciuti comunicano con frequenza minima semestrale – secondo istruzioni diramate dall'organo di controllo e/o tramite il sistema informatico "RIFT" per la materia prima indistinta – la rispettiva consistenza in quanto a suini allevati.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

Gli Allevatori riconosciuti che non hanno accesso al RIFT devono documentare le specifiche/informazioni richieste e registrate dal RIFT in qualsiasi altra modalità preventivamente autorizzata da ECEPA in fase di riconoscimento.

7.3.3 TIPO GENETICO:

Gli allevamenti riconosciuti possono utilizzare ai fini della IGP suini con tipologie genetiche previste dall'art. 5 del disciplinare e dal DM 12390 del 5/12/2019:

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.

Il portatore di interesse (Ente selezionatore o ibridatore) intenzionato ad introdurre un tipo genetico nel circuito della produzione tutelata (verro riproduttore tal quale e/o materiale seminale) deve attenersi a quanto disposto dal D.M. n. 12390 del 05/12/2019.

7.3.3.1 Allevamento riproduttore/scrofaia

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.

Ai fini della tutela del prodotto IG, l'allevamento riproduttore/scrofaia inserito nel circuito IG deve inoltre:

- A. acquisire, conservare ed esibire:
 - ✓ il certificato zootecnico di ogni verro riproduttore fisicamente presente in Allevamento ai fini dell'IG;
 - ✓ la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati all'IG, con la quale il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o il numero di matricola del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- B. garantire la corrispondenza, per tutti i verri riproduttori presenti in Allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito. Generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - ✓ in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - ✓ all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;
- C. registrare e aggiornare nel RIFT entro i primi 7 (sette) giorni successivi al semestre di riferimento (intesi come primo e secondo semestre su base annuale):
 - ✓ l'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e la relativa data di inizio attività;
 - ✓ il numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - ✓ il numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura;
- D. registrare nel RIFT entro i primi 7 (sette) giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente.

In caso di attività promiscua l'allevamento riproduttore/scrofaia deve comunicare all'OdC convenzionato e in anticipo mediante mail/PEC la detenzione di dosi di seme e/o verri di razza o di tipo genetico non idonei ai fini dell'IG e deve assicurare:

- A. l'identificazione dei suini non destinati all'IG e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
- B. la tracciabilità delle partite di suini non destinati alla filiera tutelata, mediante la registrazione e l'aggiornamento delle informazioni relative a tali suini.

7.3.4 TATUAGGIO o ALTRO SISTEMA DI RICONOSCIMENTO/TRACCIABILITÀ

Il tatuaggio non è un requisito vincolante per i suini destinati alla IGP Coppa di Parma, ma è uno degli strumenti di documentazione della data di nascita degli animali necessaria per definirne l'età alla macellazione.

Pertanto, in ambito di verifica, l'ispettore rileva l'esistenza del tatuaggio o di altro strumento atto ad assicurare la loro tracciabilità per "lettera-mese", mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione della documentazione (es. DDT, Modello IV) atta a fornire evidenze oggettive che i suini sono appartenenti all'IG.

7.3.5 ALIMENTAZIONE

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, deve concorrere ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. Gli alimenti devono essere conformi ai rispettivi standard merceologici definiti nell'Art. 5 del Disciplinare di produzione.

Allo scopo, l'allevatore deve conservare in modo ordinato, al fine di dare evidenza ai riscontri all'OdC, la documentazione relativa a:

- ✓ cartellini forniti dai mangimifici conferenti gli alimenti costituiti dalle materie prime ammesse;
- ✓ DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
- ✓ piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

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

7.3.6 TRASFERIMENTO SUINI TRA ALLEVAMENTI (AT)

Nel trasferimento, a qualsiasi titolo, tra allevamenti, l'allevamento di partenza che trasferisce suini (Scrofaia o Allevamento Intermedio) ad un altro Allevamento riconosciuto deve:

- ✓ registrare l'AT nel RIFT; l'AT deve essere registrata anche nel caso in cui i suini siano trasferiti presso un Allevamento riconosciuto riconducibile alla stessa Ditta, ma con diverso codice identificativo di filiera tutelata; la Scrofaia o l'Allevamento Intermedio deve assicurare la registrazione dell'AT entro l'arrivo dei suini presso l'Allevamento ricevente; con la registrazione dell'AT l'Allevamento cedente attesta la conformità dei suini inviati all'Allevamento ricevente riconosciuto; nel caso di registrazione errata e/o incompleta dei dati richiesti dal RIFT, l'Allevamento ricevente NON può accettare i suini in entrata come suini idonei al circuito tutelato;
- ✓ integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini ad un altro Allevamento con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP/IGP" oppure "Suini idonei ai fini dell'IG" o altra dicitura equivalente;

Assicurarsi che il numero dei suini registrato nell'AT coincida con quello registrato nel DDT.

Nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AT e/o DDT) da parte del consegnatario, l'Allevamento ricevente non può accettare i suini in entrata come suini da destinare alla DOP. In caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, l'Allevamento che ha effettuato la consegna deve integrare la documentazione e compilarla correttamente entro il giorno lavorativo successivo, in modo tale che sia a disposizione dell'Allevamento ricevente entro tale termine.

7.3.7 INVIO DEI SUINI ALLA MACELLAZIONE

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


Il peso vivo 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 conforme ai requisiti riportati all' Art.5 del Disciplinare.

L'età del suino al momento della macellazione è di minimo 9 (nove) mesi. Pertanto, 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).

L'Allevamento di Provenienza che invia alla macellazione suini deve inoltre:

- ✓ registrare l'AM nel RIFT (l'Allevamento deve assicurare la registrazione dell'AM entro l'arrivo dei suini al Macello);
- ✓ registrare nell'AM esclusivamente suini destinati all'IG assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione ai fini dell'IG di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello riconosciuto; nel caso di registrazione errata e/o incompleta dei dati richiesti dal RIFT, il Macello ricevente NON può accettare i suini in entrata ai fini dell'IG;
- ✓ integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP/IGP" oppure "Suini idonei ai fini dell'IG" o altra dicitura equivalente;
- ✓ assicurarsi:
 - i. di registrare nell'AM un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;
 - ii. di consegnare suini registrati in AM con una lettera-mese congrua con il requisito di età disciplinato che devono avere al momento della macellazione (almeno nove mesi compiuti).

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

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

Se il numero dei suini registrato nell'AM e nel DDT non coincide con quello effettivo dei suini inviati al Macello e/o nel caso di registrazione errata e/o incompleta in AM degli altri dati richiesti dal RIFT, il Macello deve rifiutare l'AM in entrata. In questo caso, l'Allevamento deve procedere alla revisione dell'AM nel RIFT.

7.3.8 ALLEVAMENTI CON ATTIVITÀ PROMISCUA

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

- ✓ l'identificazione dei suini non destinati all'IG e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
- ✓ la registrazione e l'aggiornamento delle informazioni relative ai suini non destinati alla filiera tutelata al fine di assicurarne la tracciabilità in qualsiasi momento.

L'Allevamento che effettua una consegna promiscua (costituita oltre che da suini destinati alla filiera tutelata anche da suini non destinati a tal fine) ad un altro Allevamento o a un Macello deve:

- ✓ registrare separatamente nel DDT il numero dei suini consegnati ai fini dell'IG (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP/IGP" oppure "Suini idonei ai fini dell'IG" o altra dicitura equivalente) e il numero di suini non consegnati a tal fine;
- ✓ identificare chiaramente, mediante le tecniche ritenute più opportune, tutti i suini consegnati non ai fini dell'IG;
- ✓ effettuare il trasporto e la consegna adottando modalità che consentano la separazione fisica tra i suini destinati all'IG e quelli non destinati a tal fine.

7.4 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima carne (macelli)

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).

Per i soggetti non registrati nel RIFT e che quindi non posso accedere ed utilizzare tale piattaforma, devono comunque produrre la documentazione indicata ad evidenza della conformità dei lotti in formato cartaceo mantenendo le idonee registrazioni delle stesse in formato elettronico e cartaceo, rendendole disponibili per il controllo all'Odc.

7.4.1 ADEMPIMENTI DEI MACELLI


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

- **Modalità 1:** consegna costituita esclusivamente da suini attestati conformi ai fini della IG;
- **Modalità 2:** consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della IG.

7.4.2 RISPETTO ALLE ATTESTAZIONI DI MACELLAZIONE (AM)

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

1. verificare che sia accompagnata da una AM registrata nel sistema informatico e da un DDT integrato dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP/IGP" o altra dicitura equivalente;
2. verificare che sulla AM sia stata registrata l'identificazione anagrafica della proprietà dei suini, nel caso di allevamento in "soccida";
3. accertare, nel caso di partite di suini promiscue, che nel DDT sia riportato il numero di suini non idonei alla IGP dichiarati dall'allevatore e accertare che i suini non idonei siano identificati singolarmente (es. attraverso un segno distintivo apposto sull'animale);
4. verificare che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nella AM e nel DDT. Se il numero NON coincide, deve trasmettere una segnalazione all'allevamento per la sua revisione, mediante il sistema informatico o nel caso di urgenza e necessità per le vie brevi; nel caso, acquisire una corrispondente revisione della AM, entro il giorno successivo;
5. verificare che nel caso la partita sia composta da suini con più mensilità (più lettere-mese), sia registrato nella AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
6. verificare a livello documentale che la/e "lettera-mese" registrata/e sulla AM qualifichi suini di età conforme, per poi verificare direttamente in sede di macellazione che la "lettera-mese" tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) con la data di macellazione, utilizzando la tabella delle corrispondenze lettera-mese; in caso contrario esclude dalla DOP il/i suino/i non idoneo/i;
7. Nel caso di irregolarità tali da pregiudicare la tracciabilità e certificabilità dei suini il Macello non può accettare la partita di suini in entrata al macello ai fini della IGP;
8. nel caso di trasporto esclusivo di suini IGP il macello deve pesare le partite di suini in ingresso, conservare le corrispondenti evidenze documentali di riscontro della pesatura in abbinamento alle corrispondenti AM e laddove il peso medio vivo del lotto sia conforme ai requisiti riportati all' Art.5 del Disciplinare), procedere con la macellazione; nel caso di peso medio vivo partita non conforme gestire le operazioni di regolarizzazione della partita;
9. nel caso di trasporto di partite di suini IGP e non IGP il macello deve gestire le operazioni di scarico animali, pesatura, macellazione, regolarizzazione;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma				PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022	Pag. 21 di 32

10. registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della IGP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per età non idonea;
11. assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
12. assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
13. escludere, dalla macellazione ai fini della IGP, verri e scrofe;
14. nel corso della macellazione e/o della lavorazione delle carcasse/mezzene, nel caso di suini tatuati, verificare:
 - ✓ sempre la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce dalla Scrofaia e che l'insieme del tatuaggio consenta con sufficiente certezza di ricondurlo all'allevamento di origine, quanto al posizionamento dei caratteri e/o alla congruità del risultato;
 - ✓ la rispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella AM corrispondente;
15. registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati nella giornata ai fini della IGP ed il numero dei suini esclusi dalla macellazione per visibilità/correttezza dei tatuaggi non conformi o per mancanza di altra documentazione comprovante origine ed età;
16. garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera); a questo segue un apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria;
17. registrare la macellazione nel sistema informatico entro il giorno successivo a quello di macellazione e, comunque prima dell'utilizzo di quanto macellato ai fini della IG;
18. escludere dalla macellazione ai fini della IGP, i suini o le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto dall'organismo di controllo o quando il Macello stesso ne ravvisi la necessità.

Il Macello, prima di ogni singola consegna delle carcasse idonee ai laboratori di sezionamento ai fini della IGP, deve:

19. registrare nel portale RIFT una Dichiarazione Specifica (DS). La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione, il macello attesta la conformità della consegna ai fini IG. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta tale da pregiudicare la certificabilità della consegna, il ricevente NON accetta la consegna in entrata ai fini IG;
20. integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna al LS con la indicazione "Carcasse/mezzene idonee ai fini della produzione IG" o altra dicitura equivalente.

7.4.3 RISPETTO AL PESO MEDIO DELLA PARTITA

Nel caso in cui il macello accerti che i pesi medi vivi della partita proveniente dall'allevamento, desumibili dalla documentazione in suo possesso non siano conformi alle prescrizioni del Disciplinare, effettuati i necessari riscontri, deve regolarizzarla secondo la seguente procedura:

1. Esclude dalla linea di macellazione un numero a scelta (min. 1) di carcasse
2. Pesa le carcasse distolte (peso morto freddo delle carcasse distolte)
3. Calcola il peso medio morto freddo di tutte le carcasse

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

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


$$\text{Resa reale} = \frac{\text{Peso Medio morto freddo}}{\text{Peso Medio vivo partita}} \times 100$$

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

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

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

$$\text{Peso Medio morto freddo carcasse ritenute conformi} = \frac{\text{Peso Morto Freddo delle carcasse ritenute conformi}}{\text{resa reale di macellazione} \pm 0,50} \times 100$$

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

L'applicazione di questa procedura è vincolata alla identificazione e segregazione di carcasse e/o tagli e/o cosce che non potranno essere considerati conformi fino al completamento della macellazione della partita e dimostrazione della conformità del peso medio vivo. È fatto divieto al macello di inviare a laboratori di sezionamento esterni le carcasse in attesa della verifica della conformità del peso medio vivo.

Le operazioni di regolarizzazione dovranno essere documentate registrando numero e peso delle carcasse distolte.

Il peso medio vivo partita ricostruito deve essere verificato e registrato in regime di autocontrollo dal macello e deve tassativamente rientrare nei requisiti previsti dall'Art. 5 del disciplinare, fatto salvo quanto previsto nel periodo di modifica temporanea previsto dal DM N.0039444 del 28/01/2022.

Se il peso medio vivo partita ricostruito non rientra nel range previsto l'intera partita viene esclusa dal circuito DOP.

Sulle carcasse escluse dal circuito DOP così come sopra specificato, il Macello deve:

- annullare, se presente, il tatuaggio di origine con l'apposizione di un timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune, direttamente sopra il tatuaggio da annullare in modo indelebile ed inamovibile;
- registrare e documentare l'attività di regolarizzazione della partita;
- segnalare all'Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione;
- registrare nel sistema informatico l'attività di annullo dei tatuaggi, se presenti;
- registrare nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla IG a seguito delle operazioni di regolarizzazione.

7.4.4 RISPETTO ALL'ETÀ 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 carcasse suine attribuibili alle circostanze in questione.

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

7.4.5 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.).


7.4.6 RISPETTO AL SEZIONAMENTO ED ALLA RIFILATURA

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

- isolamento della massa muscolare compresa nella doccia formata dalle apofisi spinose dei corpi vertebrati e dalle apofisi traverse;
- il peso dei muscoli cervicali suini non deve essere inferiore a 2 Kg.

7.4.7 RISPETTO ALLA CONSERVAZIONE DELLE CARNI

Le carni suine fresche destinate a Coppa di Parma IGP – isolate dalla carcassa – devono essere conservate esclusivamente mediante refrigerazione, senza subire alcun processo di congelamento.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

7.4.8 RISPETTO AL RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE DI MACELLAZIONE (DM)

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 IG Coppa di Parma nel corso della medesima giornata. Per "giornata di macellazione" si intende, conseguentemente, l'associazione tra l'univoca descrizione identificativa dei lotti di suini macellati 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 di Macellazione (di seguito: DM) che, in riferimento al singolo lotto di macellazione, attesta:

- il numero dei suini macellati conformi ai fini della DOP;
- il numero degli eventuali suini distolti dalla DOP, con specificate le singole causali di inidoneità;
- la conformità di origine e provenienza, caratteristiche ed età dei suini.

I macelli, se non inseriti nel sistema informatico RIFT, possono anche documentare 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:

- la destinazione finale delle carni suine fresche;
- il quantitativo in Kg delle stesse;
- 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;
- la data di macellazione delle partite di suini certificate ed elencate nella DM;
- il numero dei suini macellati con riferimento ad ogni singola partita.

7.5 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai fornitori di materia prima carne (laboratori di sezionamento)

Per le partite in entrata il Laboratorio di Sezionamento, deve:

- verificare che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e relativo DDT integrato dalla registrazione: "carcasse/mezzene/coppe idonee ai fini della produzione DOP/IGP" o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini della IGP, il Laboratorio di sezionamento chiede al Macello entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta;
- utilizzare carcasse/mezzene sulle quali, sulla cotenna, sia stato apposto il TIM identificativo del Macello e siano marcate, mediante inchiostro indelebile e termoresistente, con il codice che identifica il lotto di macellazione della singola AM (partita di suini macellata);
- utilizzare solo tagli anatomici che siano accompagnati dalla documentazione di cui al punto a) precedente.

7.6 Criteri per l'esecuzione dei controlli ai salumifici/stabilimenti di lavorazione, e gli 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.

7.6.1 UBICAZIONE STABILIMENTO

La verifica dell'ubicazione ha lo scopo di accertare se tutte le sedi di produzione dei soggetti sono situate nella zona di produzione prevista all'art. 3 del Disciplinare.


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 § 5.1.2);

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

- Verifica ispettiva in loco di tutte le sedi operative del soggetto destinate alla produzione della Coppa di Parma.

7.6.2 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 e identificazione dei lotti di prodotto che entrano nel sistema di controllo (prodotto destinato);
- quantità e identificazione dei lotti etichettati Coppa di Parma e/o dichiarati conformi per ulteriore confezionamento.

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, e/o prodotto certificato per ulteriore confezionamento/affettamento.
- 3 **Prodotto affettato:** per registrare i lotti e le quantità destinate ad affettazione 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 Mipaaf.

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.

7.6.3 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 ai §§ 7.4 e 7.5.
- 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:

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma				PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022	Pag. 25 di 32

- ✓ 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 alla 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.

7.6.4 PROCESSO DI PRODUZIONE

Controlli interni

Ciascun soggetto deve:

- stabilire e mantenere procedure per il controllo del processo di produzione ai sensi dei requisiti riportati all'Art. 5 del Disciplinare di produzione;
- fornire evidenze documentate dell'avvenuto autocontrollo dei parametri previsti dal disciplinare e riportati all'Art. 5 del Disciplinare di produzione, 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, DM, DS, 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 dalla data di commercializzazione del prodotto. I dati principali relativi ai lotti in lavorazione devono essere riportati nel Registro prodotto lavorato come definito al § 7.6.2 e trasmessi ad ECEPA entro il 15 del mese successivo.

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 all'Art. 5 del Disciplinare di produzione. In proposito, durante tale verifica ECEPA controlla la presenza di evidenze documentate di conformità del processo produttivo in essere (Modello Registro Coppa, DM, DCM, DS, 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 § 7.6.6 "Produzione di tranci, affettati o prodotti spellati".
- ✓ la separazione spaziale o temporale dei processi di lavorazione di produzioni generiche simili e tutelate e le relative registrazioni comprovanti tale separazione.

7.6.5 ETICHETTATURA DEL PRODOTTO FINITO

Controlli interni

Ciascun soggetto deve:

- 1 stabilire e mantenere procedure o prassi 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 § 7.6.2;
- 2 rendere disponibili, collegabili e congruenti alla lavorazione in corso, ed archiviare per almeno 1 anno dalla commercializzazione del prodotto, i documenti di registrazione inerenti alle suddette procedure;

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

- 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 e-mail come definito al § 7.6.2, mantenendo il riferimento tra lotto di commercializzazione e lotto di lavorazione;
- 4 garantire congruità fra materie prime, prodotto destinato alla produzione di Coppa di Parma e coppa effettivamente etichettata Coppa di Parma;
- 5 rimuovere dalla filiera i lotti non conformi ed etichettare solo i lotti giudicati conformi al disciplinare;
- 6 registrare il prodotto finito (PF) destinato ad ulteriore confezionamento;
- 7 utilizzare le etichette conformi alle prescrizioni contenute nel Disciplinare (Art.8) e, eventuali, prescrizioni del Consorzio di tutela della IGP Coppa di Parma. Allo scopo si ricorda che:
 - a) sulle etichette/confezioni deve essere riportata la dicitura: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf” o per esteso, nel caso di etichette riportanti lingue diverse dall’italiano, “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali”;
 - b) ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole;
 - c) il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti in materia.

Controlli esterni

ECEPA effettua la sorveglianza sulla corretta etichettatura mediante il controllo a campione 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 (Art.8) e del Consorzio di tutela della IGP Coppa di Parma che, nell’esercizio delle funzioni di tutela della IG e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o consulenza dell’etichetta antecedentemente all’impiego della medesima da parte degli operatori.

7.6.6 PRODUZIONI DI TRANCI, AFFETTATI O PRODOTTI SPELLATI

Controlli interni

Ciascun soggetto deve:

- a) garantire la corrispondenza tra lotto finale ottenuto dalla spellatura, tranciatura o affettazione 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 § 7.6.2.
- c) Inoltre, al fine di assicurare i controlli sul processo deve comunicare ad ECEPA, prima di procedere alla spellatura, tranciatura, o affettazione dei pezzi destinati all’etichettatura:
 - o Data e orari programmati di spellatura, tranciatura, affettazione;
 - o Eventuali variazioni a date e orari programmati, già comunicati ad ECEPA.


Controlli esterni

ECEPA effettua:

- a) verifiche a campione presso i soggetti al momento della spellatura, tranciatura o affettazione 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/affettazione 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:
 - o valutare la conformità dei lotti destinati alla tranciatura/affettazione, 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 § 6 e Art. 2 del Disciplinare di produzione);
 - o verificare la corrispondenza e la rintracciabilità tra prodotto finito e lotto in lavorazione.
- b) verifiche documentali delle registrazioni relative alla spellatura, tranciatura ed all’affettazione (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.

7.7 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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

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 Art. 2 del Disciplinare di produzione.

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:

Salumifici /stabilimenti di lavorazione (Kg destinati a Coppa di Parma)	N° campioni da prelevare
Fino a 50.000	1
Da 50.001 a 400.000	2
Da 400.001 a 3.000.000	3
oltre a 3.000.000	4

Stabilimenti di affettamento/confezionamento (Kg di Coppa di Parma in affettamento)	N° campioni da prelevare
Fino a 50.000 kg	1
Da 50.001 a 140.000	2
oltre a 140.000	3

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. A fronte di Non Conformità rilevate e reiterate, l'operatore dovrà gestire la NC con azioni correttive e/o preventive.

Controlli esterni

ECEPA effettua:

- 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 dall'Art. 2 del Disciplinare di produzione.
- campionamenti ed analisi del prodotto secondo le modalità descritte nel paragrafo 7.7.2 al fine di verificare la conformità del prodotto e la capacità del soggetto nell'immettere al consumo prodotti conformi.

7.7.1 CRITERI DEI CONTROLLI ESTERNI

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 dall'Art. 2 del Disciplinare di produzione.

La frequenza ed il metodo di campionamento sono descritti al successivo punto 7.7.2.2.

Le analisi dei campioni sono effettuate, su incarico 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 su 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.

7.7.2 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'ispettore verifica anche la conformità della materia prima (carne, semilavorato, prodotto finito per affettamento/confezionamento) dei lotti campionati alle prescrizioni del presente piano di controllo.

La procedura di campionamento per il prodotto Coppa di Parma è descritta nel § 7.7.2.4.

Il lotto oggetto di campionamento viene segregato per la commercializzazione all'IGP in attesa di concludere le valutazioni sul prodotto stesso.

7.7.2.1 Materiale da campionare

Oggetto del campionamento possono essere:

- il prodotto a fine stagionatura: prodotto intero e/o intero spellato e/o trancio
- il prodotto 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 7.7.2.5.

7.7.2.2 Numero di campioni

Il numero dei campioni è definito in funzione della potenzialità aziendale a produrre Coppa di Parma ovvero della quantità di prodotto destinata a IGP dell'anno precedente:

Tabella 7.7.2.2.1: 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
Da 3.000.001 a 7.000.000	7
Da 7.000.001 a oltre	8

Tabella 7.7.2.2.2: Frequenza di campionamento in funzione della produzione per prodotto affettato

Stabilimenti di affettamento/confezionamento (Kg di Coppa di Parma in affettamento)	N° campioni da prelevare
Fino a 20.000	1
Da 20.001 a 40.000	2
Da 40.001 a 80.000	3
Da 80.001 a 140.000	4
Da 140.001 a 200.000	5
Da 200.001 a oltre	6

Ogni campione dovrà essere costituito da almeno due aliquote di cui una destinata al laboratorio per le analisi, 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.


7.7.2.3 Programmazione campionamenti

La programmazione dei campionamenti è gestita tramite registro elettronico, dove viene riportata, per ogni soggetto, la quantità destinata a IGP dell'anno precedente o diversa su motivata richiesta dell'operatore. 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.

7.7.2.4 Modalità di campionamento

7.7.2.4.1 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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

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;
- 2 L'individuazione del/i lotto/i da cui campionare è fatta agli ispettori ECEPA in azienda in modo casuale tra quelli previsti dal Registro e ancora presenti;
- 3 Attraverso una tabella di numeri casuali fornita da ECEPA l'ispettore individua all'interno del lotto il pezzo da prelevare.

❖ 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 agli ispettori ECEPA in azienda in modo casuale tra quelli previsti dal Registro e in corso di lavorazione;
- 3 Attraverso una tabella di numeri casuali fornita da ECEPA l'ispettore individua all'interno del lotto il pezzo da prelevare. 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.

7.7.2.4.2 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° identificativa 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 lotto di 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**.

7.7.2.5 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 nell'Art 2 del Disciplinare di produzione) e a comunicare i risultati ottenuti ad ECEPA.

7.7.2.6 Risultati della Verifica Ispettiva di Campionamento

I risultati delle analisi forniti dal laboratorio sono raccolti e confrontati (per ogni parametro) con i valori limite previsti dal disciplinare da parte dell'RGVI e della Segreteria Tecnica con il supporto del software del database "Registro Campionamento/Analisi".

Sulla base dei risultati suddetti si opera secondo i seguenti criteri:

- a) se tutti i parametri sono nei limiti dei valori previsti dal Disciplinare viene compilato il rapporto di verifica ispettiva RapportoCamp che, dopo riesame del DQ, viene trasmesso all'operatore per comunicare l'esito "CONFORME" della valutazione della produzione campionata. Il lotto può essere liberato e proseguire nella filiera IGP;
- b) se viene riscontrato, anche per un solo parametro, lo scostamento dei valori dei risultati dai limiti previsti dal Disciplinare si compila ugualmente il rapporto di verifica ispettiva RapportoCamp che, dopo verifica del DQ, viene trasmesso al soggetto con l'indicazione della possibilità dell'azienda di richiedere entro 3 giorni l'analisi di revisione. Se l'azienda richiede l'analisi di revisione si procede come indicato nel punto § 7.7.2.7. Se l'azienda non richiede l'analisi di revisione il rapporto di verifica ispettiva RapportoCamp viene sottoposto al CoCe per la delibera della NC.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

7.7.2.7 Analisi di revisione

L'analisi di revisione sarà svolta usualmente presso un laboratorio differente dal precedente che abbia l'accreditamento per quelle analisi. Le analisi possono essere fatte anche presso lo stesso laboratorio qualora sia richiesto dell'azienda o non sia disponibile un laboratorio differente accreditato. L'analisi di revisione sarà fatta utilizzando il controcampione precedentemente prelevato dall'Organismo di controllo. Allo scopo verrà analizzato solo il/i parametro/i al di fuori dei limiti previsti dal Disciplinare.

L'esito dell'analisi sarà ugualmente riportato sul rapporto di verifica ispettiva RapportoCamp che, dopo verifica del DQ, determinerà 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 a) del § 7.7.2.6,
- b) se gli esiti dell'analisi di revisione risultano ancora al di fuori dei limiti del disciplinare, ECEPA provvederà a portare i risultati al CoCe che delibererà:
 - emettere una Non Conformità secondo quanto indicato nello Schema I dei controlli,
 - comunicare all'operatore di escludere dalla filiera IGP, il lotto che era stato momentaneamente segregato,
 - operare secondo quanto riportato al § 7.7.2.8 per la gestione della NC analitiche e al § 8. per la gestione delle NC in generale.

Le spese di campionamento e le spese delle analisi di laboratorio sono a carico della parte soccombente secondo quanto riportato nel tariffario PC-039.

7.7.2.8 Gestione non conformità analitiche

L'OdC a seguito di Non Conformità grave sul prodotto, effettuerà una verifica di campionamento suppletivo 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.

8 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 Disciplinare e 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.

8.1 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 sia stato destinato alla produzione di Coppa di Parma e comunicare tempestivamente ad ECEPA le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

8.2 Non conformità individuate da parte di ECEPA

ECEPA può emettere Non Conformità nell'ambito della sua attività di controllo fatta:

- A. alla fine della Verifica ispettiva di certificazione o di sorveglianza fatta presso l'Organizzazione. In tal caso, l'ispettore redige il rapporto di Verifica Ispettiva ECEPA/RVI, riportando la descrizione delle proposte di Non Conformità.
- B. alla fine della Verifica ispettiva di Campionamento/Analisi. Sulla base dei risultati delle analisi l'ispettore appositamente qualificato per il riesame dei certificati di laboratorio redige il rapporto ECEPA/RapportoCamp, riportando la descrizione delle eventuali proposte di Non Conformità.
- C. a seguito di verifiche documentali effettuate da ECEPA come riportato nello Schema 1.
- D. a seguito di analisi del prodotto effettuate da ECEPA come riportato al § 7.7.2

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

La classificazione di tali Non Conformità sarà proposta dall' ispettore/i, secondo lo Schema 1 – Piano di controllo del prodotto Coppa di Parma.

Le proposte di Non Conformità riscontrate sono portate all'attenzione del CoCe entro 25 giorni dalla data di rilievo, per la relativa delibera e notificate al soggetto tramite il modulo ECEPA/NC-AC entro 5 giorni dalla delibera del CoCe, come riportato al successivo iter emissione Non Conformità. Le non conformità notificate al soggetto possono essere lievi o gravi. A seconda del caso dovranno essere adottati i seguenti comportamenti.

8.2.1 ITER EMISSIONE NON CONFORMITÀ


Fasi	Tempi		Descrizione
Rilievo	30 gg		Rilievo Non Conformità verifiche Ispettive, documentali e Analitiche
Delibera			
	5 gg	45 gg	
Ricorso		30 gg	Ricorso azienda: <ul style="list-style-type: none"> ○ se accolto la NC risulta annullata ○ se respinto la NC risulta Consolidata
Definitiva			NC Consolidata definitiva.

8.2.1.1 Non Conformità Grave

- ✓ 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 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 comunicate da ECEPA all'ICQRF ai sensi del Decreto Legislativo del 19 novembre 2004, n. 297.

8.2.1.2 Non Conformità Lieve

- ✓ 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.

	Piano per il controllo di conformità del prodotto IGP: Coppa di Parma			PC-040
	PC-040 rev 2.1.docx	Edizione n° 2	Revisione n° 2.1	Data 06/10/2022

8.3 Reiterazione della medesima Non Conformità lieve

Nel caso in cui, in sede di Verifica Ispettiva di Sorveglianza o di Verifica Ispettiva Suppletiva, si riscontrino la reiterazione per almeno 2 volte della medesima Non Conformità lieve, nell'arco di 12 mesi, già rilevata in precedenza, ECEPA programma una nuova verifica suppletiva presso il soggetto.

9 Reclami e appelli/ricorsi

9.1 Reclami

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della IGP ritengano che nelle attività di controllo effettuate da ECEPA si realizzassero situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte di ECEPA, etc.), gli stessi possono inoltrare a ECEPA un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato ad ECEPA e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. ECEPA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami secondo quanto previsto dalla PC-007, che può essere richiesta ad ECEPA.

9.2 Ricorsi

Il ricorso è il formale appello scritto ad una decisione presa da ECEPA in merito all'attività di certificazione (es. revoca della certificazione, non accettazione di un reclamo, etc.) ed è inviato entro trenta giorni, a mezzo A/R o mediante posta elettronica certificata, al Presidente ECEPA (in qualità di Presidente del Consiglio Direttivo).

L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente; in caso di soccombenza parziale le suddette spese sono proporzionalmente ridotte.

Le modalità secondo cui procedere sono descritte nella procedura di riferimento PC-007, che può essere richiesta ad ECEPA.

10 Riservatezza

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