

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
IGP "LARDO DI COLONNATA"**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	04/02/03			
Bz0	13/11/03			
00	27/11/03			
01	05/11/04			
02	24/11/05			
03	28/03/06			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

INDICE GENERALE

1. PREMESSA.....	3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
3. TERMINI E DEFINIZIONI	3
4. SOGGETTI COINVOLTI.....	4
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	5
4.2 PRIMA ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI	5
4.3 MANTENIMENTO NEL SISTEMA.....	7
4.4 RINUNCIA ATTIVITÀ	7
4.5 PIANIFICAZIONE ATTIVITÀ DI VERIFICA ISPETTIVA	7
5. REQUISITI DI CONFORMITÀ	8
6. CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	12
6.1 FREQUENZE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	13
6.2 DOCUMENTAZIONE DELLA TRACCIABILITÀ DEI LOTTI DI LARDO	13
6.3 DOCUMENTAZIONE A CARICO DEI SINGOLI OPERATORI DELLA FILIERA	15
6.4 DETENTORI DI ETICHETTE.....	17
6.5 SIGILLI	17
6.6 ADEMPIMENTI A CARICO DEL CONSORZIO DI TUTELA RICONOSCIUTO DAL MIPAF.....	17
6.7 ADEMPIMENTI A CARICO DEI CONFEZIONATORI	18
6.8 CONTROLLO SUL PRODOTTO	19
7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	21
7.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	21
7.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ.....	22
7.3 SOSPENSIONE E REVOCA DEGLI OPERATORI.....	22
8. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO	23

Allegato 1 "Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare di produzione " TDC Lardo di Colonnata"

Allegato 2 Cartografia della zona di produzione

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

1. Premessa

Agroqualità, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il lardo IGP "Lardo di Colonnata" ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto di salumeria possa essere identificato come IGP "Lardo di Colonnata".

2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare di produzione** IGP "Lardo di Colonnata" iscritto nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette con Regolamento (CE) n. 1856/2004 del 26 ottobre 2004 della Commissione
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità Rev.3
- ✓ **Regolamento CEE n. 2081/92** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- ✓ **Reg. CE 1726/98** Che modifica il Reg. 2037/93 che stabilisce modalità di applicazione del Reg. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
- ✓ **Decreto 18 dicembre 1997** "strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti".
- ✓ **ISO IEC 17025 del 2005** "Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova".
- ✓ **D.LGS 19.11.2004 N. 297:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg CEE n. 2081/92 relativo alla protezione delle Indicazioni geografiche e delle Denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari" pubblicato in GU n. 293 del 15 dicembre 2004.

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2005 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che, con ragionevole attendibilità, un lotto di prodotto di salumeria rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione "Lardo di Colonnata" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle Autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità "Lardo di Colonnata" attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera presso i propri siti produttivi.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento di lardo destinato esclusivamente alla denominazione ubicato nella zona di produzione. Nel caso in cui il laboratorio produca lardo non destinato alla IGP Lardo di Colonnata il confezionamento e lo stoccaggio devono essere temporalmente e spazialmente separati.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità "Lardo di Colonnata" specificati nel Disciplinare di produzione e nel presente Dispositivo di controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di lardo. **Disciplinare di produzione:**

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 2081/92 e dall'allegato alla circolare MiPAF n. 4 del 2000.

- ✓ **Dispositivo di controllo:** Documento, predisposto da Agroqualità ed approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, che descrive le modalità attraverso le quali Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare da parte degli operatori che si assoggettano al sistema dei controlli.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato, non necessariamente situato nella zona di produzione disciplinata, che svolge attività di sezionamento (con eventuale stoccaggio della materia prima) e/o compravendita di lardo fresco proveniente da allevamenti-macelli ubicati nelle regioni disciplinate. Nel caso in cui l'operatore sezioni e/o commercializzi anche lardo non destinato alla IGP Lardo di Colonnata il sezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di lardo devono essere temporalmente e spazialmente separati.
Sono autorizzati allo stoccaggio di lardo solo gli impianti di sezionamento.
- ✓ **Laboratorio di affettamento e o macinatura:** impianto identificato che svolge attività di preaffettatura e o macinatura di lardo esclusivamente destinato alla denominazione (fase preliminare al confezionamento, non alla vendita al consumatore finale) con l'acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione. Nel caso in cui il laboratorio produca lardo non destinato alla IGP Lardo di Colonnata la lavorazione e lo stoccaggio devono essere temporalmente e spazialmente separati.
- ✓ **Laboratori di lavorazione e stagionatura (detti nel testo "Laboratori di lavorazione"):** impianto identificato che svolge attività di lavorazione e stagionatura dei tagli di lardo destinato esclusivamente alla denominazione, situato nella zona di produzione. Nel caso in cui il laboratorio produca lardo non destinato alla IGP Lardo di Colonnata la lavorazione, stagionatura e stoccaggio devono essere temporalmente e spazialmente separati.
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di lardo ritenuta omogenea, che ha completato la stagionatura, contenuta in una o più conche collocate nello stesso complesso aziendale, da destinare al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di Agroqualità. Dopo il prelievo, se il lotto viene accorpato con altro lotto dovrà essere identificato diversamente e subire nuove prove chimico fisiche e/o organolettiche.
- ✓ **non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto **non può essere** identificato come IGP "Lardo di Colonnata";
- ✓ **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare **ma può** nel tempo comprometterla. Il prodotto **può** essere identificato come IGP "Lardo di Colonnata".
- ✓ **Operatore:** Intermediari, Laboratori di lavorazione, Laboratorio di affettamento e/o macinatura e confezionamento che presenta ad Agroqualità l'adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di lardo:** quantità omogenea di lardo per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.
- ✓ **Tabella dei controlli:** Documento predisposto da Agroqualità in conformità agli schemi forniti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali che specifica per ogni requisito previsto dal disciplinare le modalità di autocontrollo, controllo, la frequenza, il trattamento della non conformità e della relativa azione correttiva qualora il requisito non venga soddisfatto. La tabella dei controlli è allegata al Dispositivo dei controlli.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione della IGP "Lardo di Colonnata" prevista dal Disciplinare di produzione.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di Controllo gli Intermediari, i Laboratori di lavorazione, i Laboratori di affettamento e/o macinatura, i Confezionatori (complessivamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto di salumeria che si vuole identificare come IGP "Lardo di Colonnata".

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare di produzione secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Dispositivo di controllo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre utilizzare la IGP "Lardo di Colonnata", deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna di salagione, attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità per il riconoscimento della "Lardo di Colonnata" (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC13 a seconda della tipologia di Operatore).

Nel caso in cui l'operatore che presenta la domanda di iscrizione seziona, commercializza, stocca, lavora, confeziona lardo non destinato alla IGP Lardo di Colonnata le suddette operazioni devono essere spazialmente e temporalmente separate rispetto al sezionamento commercializzazione, stoccaggio, lavorazione e confezionamento del lardo destinato alla IGP Lardo di Colonnata.

Nel caso in cui un soggetto richiedente la certificazione deleghi un terzo alla consegna della propria domanda di adesione redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, questo è tenuto a fornire ad Agroqualità la delega dove è riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione (modulo MDC1 Lardo "Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della IGP Lardo di Colonnata) con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (MDC2 Lardo), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC13) attraverso il Consorzio stesso.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà nei confronti del Consorzio di Tutela verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

4.2 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Intermediari

Entro 90 giorni dalla presentazione della domanda di adesione al sistema dei controlli, Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (MDC13) , predisporre ed effettuare il controllo ispettivo sulla documentazione, sugli impianti e sui mezzi di trasporto che verranno utilizzati, per il sezionamento e/o lo stoccaggio e il trasporto del lardo dal macello all' impianto di lavorazione e della IGP Lardo di Colonnata.

Verranno in particolare valutati:

- elenco fornitori di lardo (ubicazione macelli e impianti di lavorazione fornitori di materia prima);
- presenza dichiarazione di fornitura tra l'Intermediario e il macello;
- adeguatezza impianto di sezionamento e stoccaggio;
- autorizzazioni sanitarie;
- adeguatezza e conformità mezzi di trasporto;

Entro 10 giorni dalla esecuzione della verifica, Agroqualità comunica l'esito della stessa agli operatori richiedenti o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati. In caso di esito positivo provvede ad iscrivere il richiedente nell'apposito elenco, in caso di esito negativo comunica le ragioni dell'esclusione.

Gli intermediari non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono concorrere alla produzione della

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

IGP Lardo di Colonnata.

Eventuali variazioni dei dati comunicati mediante la domanda di assoggettamento o riscontrati nella verifica ispettiva di inserimento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Agroqualità predisporrà, ove necessario, una apposita verifica ispettiva.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate nella allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC Lardo di Colonnata.

Laboratori di lavorazione

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli, Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sugli Laboratori di lavorazione destinati alla lavorazione del lardo IGP "Lardo di Colonnata" per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (MDC3) e dai requisiti previsti dal disciplinare:

- Ubicazione laboratori;
- Idoneità Laboratori di lavorazione ;
- Identificazione e certificazione conche;
- Cubatura interna delle conche;
- Autorizzazione sanitaria.

I laboratori che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP Lardo di Colonnata.

Entro 10 giorni dalla esecuzione della verifica, Agroqualità comunica l'esito della stessa ai conduttori, o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati. In caso di esito positivo provvede ad iscrivere il richiedente nell'apposito elenco, in caso di esito negativo comunica le ragioni dell'esclusione.

Eventuali variazioni dei dati comunicati mediante la domanda di assoggettamento o riscontrati nella verifica ispettiva di inserimento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Agroqualità predisporrà, ove necessario, una apposita verifica ispettiva.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate nella allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC Lardo di Colonnata.

Laboratori di affettatura/macinatura, Laboratori di confezionamento

Entro 90 giorni dalla presentazione della domanda di adesione al sistema dei controlli (MDC4; MDC5), Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo ispettivo sugli impianti e sulle attrezzature che verranno utilizzati, secondo il soggetto interessato, per l'affettatura e/o il confezionamento della IGP Lardo di Colonnata, per la verifica delle informazioni fornite con la domanda di adesione e per la verifica dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

verranno in particolare valutati:

- ubicazione laboratori;
- adeguatezza dei laboratori di affettatura/macinatura;
- adeguatezza laboratori di confezionamento;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

- Autorizzazione sanitaria.

Entro 10 giorni dalla esecuzione della verifica, Agroqualità comunica l'esito della stessa agli operatori richiedenti o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati. In caso di esito positivo provvede ad iscrivere il richiedente nell'apposito elenco, in caso di esito negativo comunica le ragioni dell'esclusione.

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono concorrere alla produzione della IGP Lardo di Colonnata.

Eventuali variazioni dei dati comunicati mediante la domanda di assoggettamento o riscontrati nella verifica ispettiva di inserimento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Agroqualità predisporrà, ove necessario, una apposita verifica ispettiva.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate nella allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC Lardo di Colonnata.

4.3 Mantenimento nel sistema

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire entro e non oltre il 30 di giugno di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod MDC3; MDC4; MDC5; MDC13) compilata in ogni sua parte. Variazioni del numero e della disposizione della conche rispetto all'anno precedente devono essere comunicate ad Agroqualità. Insieme alla comunicazione devono essere inviate anche le certificazioni per le nuove conche e nel caso di ampliamento o di nuove strutture (Intermediari, Impianti di lavorazione, Impianti di macinazione e affettatura e Impianti di confezionamento) devono essere allegate le nuove autorizzazioni sanitarie. In questo caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.2.

4.4 Rinuncia Attività

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro il 30 ottobre della campagna di stagionatura in corso, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata.

Tutti gli operatori che dopo aver cessato l'attività vogliono rientrare nel sistema di certificazione devono attenersi a quanto previsto dal punto 4.1 del presente Piano dei controlli.

4.5 Pianificazione attività di verifica ispettiva

Le verifiche ispettive presso gli Intermediari, gli Impianti di lavorazione, gli Impianti di affettatura e macinatura e i Confezionatori iscritti volte a valutare i requisiti di conformità di processo sono effettuate da Agroqualità anche senza preavviso.

Entro il 01 settembre di ogni campagna di salatura e prima della fine della stagionatura gli operatori inseriti nel sistema dei controlli (Intermediari, Laboratori di Lavorazione) sono tenuti a presentare ad Agroqualità la pianificazione delle attività per tutta la stagione di fornitura, lavorazione, confezionamento. In particolare dovranno essere evidenziate i giorni e l'ora di: Acquisto di lardo fresco, Consegna del lardo fresco (per gli Intermediari), Scarico del lardo fresco acquistato e Lavorazione del lardo fresco (per gli Impianti di lavorazione).

La compilazione del piano di attività è mensile. Eventuali variazioni del Piano vanno comunicate immediatamente ad Agroqualità. Per la pianificazione si possono utilizzare i moduli messi a disposizione da Agroqualità o altra modulistica aziendale purché riportante gli stessi contenuti previsti dai moduli di Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

In caso di verifica ispettiva nulla per mancata comunicazione del piano o mancata ricezione dello stesso da parte di Agroqualità, la verifica sarà addebitata al costo e non sarà computata ai fini del numero di verifiche annuali. (vedi paragrafo 6.1)

5. Requisiti di Conformità

Gli Operatori che intendono partecipare alla filiera produttiva Lardo di Colonnata devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al Disciplinare di produzione.

Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione Lardo di Colonnata. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli di conformità IGP "Lardo di Colonnata" - TDC Colonnata - allegata al presente disciplinare di produzione.

A. Identificazione e rintracciabilità

Il prodotto deve essere opportunamente identificato e separato da altro prodotto dal momento in cui viene acquistato, nei trasferimenti, ~~negli stoccaggi~~ e durante le fasi di lavorazione e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di registrazione e la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

A.1 Acquisto materia prima al macello direttamente dall' Impianto di Lavorazione o tramite Intermediario:

Nella documentazione di ogni partita di lardo acquistata (direttamente dall'impianto di lavorazione e stagionatura o dall'Intermediario) devono essere identificati gli allevamenti di provenienza dei suini, gli impianti di macellazione e di sezionamento impiegati per la produzione di IGP Lardo di Colonnata, l'ora, la data di macellazione e il numero di lotto. Queste informazioni sono acquisite attraverso la dichiarazione della ASL competente firmata dal veterinario d'Ufficio. Altra tipologia di documentazione non sarà accettata.

Sul documento della ASL sono segnati:

1. Ragione sociale e indirizzo del macello;
2. lotto/i di macellazione;
3. per ogni lotto segnato indicazione del codice/ragione sociale allevamento di provenienza con la provincia,
4. ora e data di macellazione del/i lotto/i indicati;
5. firma del Veterinario Ufficiale;
6. descrizione e numero del documento di trasporto/fattura di accompagnamento e data;

Nel caso vengano prodotti più documenti per una stessa partita di lardo questi devono essere collegabili tra di loro.

Sul documenti di trasporto (Fattura) deve essere indicato:

1. Macello/Laboratorio di sezionamento di provenienza;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

2. Nominativo Intermediario/Trasportatore (nel caso di acquisto diretto);
3. Nominativo del Laboratorio di Lavorazione destinatario della merce;
4. dicitura "Lardo fresco suino" con indicato la parte anatomica, il lotto/i di macellazione/sezionamento, la data e l'ora di macellazione;
5. il peso del singolo lotto segnato nel documento;
6. il numero dei pezzi componenti il lotto/i

Le diciture su menzionate devono essere stampate sul documento e non scritte a mano o successivamente alla emissione del documento di trasporto.

A.2 Stoccaggio materia prima presso l'Intermediario che svolge attività di sezionamento:

Nel caso vi sia stoccaggio del prodotto presso l'Intermediario che svolga attività di sezionamento, la rintracciabilità delle partite di lardo fresco deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto (es. attraverso l'uso di cartellini) e delle aree di immagazzinamento e dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate. Il lardo fresco destinato alla IGP Lardo di Colonnata deve essere identificato e mantenuto separato da altro prodotto non idoneo o non destinato alla IGP. Nel caso vengano prodotti più documenti per una stessa partita di lardo questi devono essere collegabili tra di loro. Lotti di macellazione di lardo differenti devono essere mantenuti separati nella fase di stoccaggio. (nello stoccaggio non è possibile effettuare lotti interni).

A.3 Trasporto dall'Intermediario che svolge attività di sezionamento all'impianto di lavorazione:

Nella documentazione di trasporto dall' Intermediario che svolge attività di sezionamento all' Impianto di lavorazione deve essere chiaramente indicato il numero identificativo del lotto di macellazione apposto dal macello. In alternativa, se non viene indicato il numero di lotto di macellazione, può essere indicato un numero di lotto interno purchè sia possibile ricondurlo al numero di lotto della macellazione attraverso documentazione aggiuntiva. Durante il trasporto il trasportatore deve garantire l'identificazione e la separazione fisica delle partite di lardo fresco destinato alla IGP Lardo di Colonnata da altro non destinato alla denominazione. Nel caso vengano prodotti più documenti per una stessa partita di lardo questi devono essere collegabili tra di loro.

Non saranno accettati documenti di trasporto senza le indicazioni minime riportate al punto A.1. Il documento di trasporto deve indicare il nominativo del laboratorio di lavorazione destinatario

A.4 Stoccaggio e lavorazione del lardo fresco:

All'interno dell' impianto di lavorazione, il lardo fresco destinato alla lavorazione per la IGP Lardo di Colonnata deve essere stoccato e lavorato in stanze separate rispetto allo stoccaggio di altro lardo non destinato alla IGP.

Le fatture di acquisto, le etichette, i DDT degli ingredienti ammessi utilizzati per la salatura del Lardo devono essere conservate in laboratorio e deve essere registrato il quantitativo di ingredienti acquistati e utilizzati.

B Zona di allevamento, macellazione e sezionamento dei suini

B.1. Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Lardo di Colonnata" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Umbria, Marche, Lazio e Molise.

Anche le imprese di macellazione e di sezionamento hanno sede nelle regioni summenzionate.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

C. Zona di trasformazione e confezionamento

C.1. La zona di lavorazione, preaffettatura, macinatura e confezionamento del "Lardo di Colonnata" è rappresentata esclusivamente da Colonnata, frazione montano collinare del comune di Carrara, provincia di Massa-Carrara, come meglio individuata dalla cartografia allegata al disciplinare.

D. Ingredienti

D.1. Il "Lardo di Colonnata" è ottenuto dai tagli di carne suina corrispondenti allo strato adiposo (ripulito dalla parte sugnosa) che ricopre il dorso dalla regione occipitale fino alle natiche e che lateralmente arriva fino alla pancetta.

Lo spessore deve essere superiore ai 3 cm.

D.2. Gli ingredienti per la lavorazione e la stagionatura del prodotto sono: sale marino naturale, pepe nero macinato, rosmarino fresco, aglio sbucciato e spezzettato grossolanamente. Detti ingredienti sono tassativi, restando in ogni caso alla discrezione del produttore la determinazione delle quantità degli stessi.

Il produttore potrà, inoltre, utilizzare altre spezie, intere o macinate, in particolare cannella, anice stellato, coriandolo, noce moscata e chiodi di garofano ed altre erbe aromatiche, in particolare salvia, origano.

Sono esclusi le sostanze liofilizzate, gli aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

E. Caratteristiche delle conche

E.1. I contenitori per la stagionatura, denominate conche, sono di marmo bianco a forma di vasca, realizzate con materiale proveniente dall'agro marmifero dei "Canaloni" del bacino di Colonnata, che presenta peculiarità di composizione e struttura indispensabili all'ottimale stagionatura e maturazione del prodotto.

Le conche possono essere ricavate dallo svuotamento di un unico blocco di marmo oppure da lastre di spessore non inferiore ai 2 cm opportunamente assemblate. Per quanto attiene al coperchio delle conche, questo sarà di marmo o altro materiale idoneo.

F. Periodo e modalità di lavorazione

F.1. La lavorazione è stagionale e si svolge da settembre a maggio, compresi, di ogni anno.

F.2. Il lardo deve essere lavorato fresco. Entro e non oltre 72 ore dalla macellazione deve essere rifilato, massaggiato con sale e collocato nelle conche, preventivamente strofinate con aglio, alternando strati di lardo con gli altri ingredienti fino al riempimento del recipiente. Al termine dell'operazione, sulla conca verrà apposto il coperchio.

G. Stagionatura

G.1. Il lardo dovrà riposare all'interno delle conche per un periodo di stagionatura non inferiore ai sei mesi

G.2. La stagionatura deve avvenire in locali poco areati e privi di qualsiasi condizionamento forzato, in modo da non compromettere la naturale umidità dell'ambiente.

G.3. Durante la stagionatura il produttore dovrà verificare la consistenza della c.d. "salamora", che è il liquido rilasciato dal lardo a seguito del prolungato contatto con il sale.

Qualora il lardo non formasse "salamora" in quantità sufficiente, il produttore potrà integrare il quantitativo della stessa con una soluzione fredda di acqua satura di cloruro di sodio, ottenuta dallo scioglimento di sale marino, nella misura occorrente all'ottimale conservazione del prodotto.

H. Caratteristiche del prodotto

H.1. All'atto dell'immissione al consumo il "Lardo di Colonnata" presenta le seguenti caratteristiche fisiche:

Forma: variabile, indicativamente rettangolare; spessore non inferiore ai 3 cm.

Aspetto esterno: la parte inferiore conserva la cotenna mentre quella superiore è ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie; può essere presente una striscia di magro.

Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, leggermente rosato o

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

vagamente brunito.

H.2. All'atto dell'immissione al consumo il "Lardo di Colonnata" presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

Profumo: fragrante e ricco di aromi.

Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

I. Confezionamento

I.1. Il prodotto viene posto in commercio in tranci di peso variabile, da 250 a 5000 grammi, confezionati sottovuoto in imballaggio plastico o di altro materiale idoneo ovvero in altre forme tali da garantire il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche. Il rivenditore finale potrà procedere all'affettatura dei tranci sul banco, avendo cura di salvaguardare speciali sigilli non riutilizzabili.

Il lardo potrà essere commercializzato anche affettato ovvero macinato e opportunamente confezionato. Le operazioni di preaffettatura e macinatura con successivo confezionamento potranno avvenire esclusivamente nella zona di produzione e non dovranno pregiudicare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

L. Designazione e presentazione

L.1. La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre le relative menzioni (in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 1726/98 e successive modificazioni) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

L.2. "Lardo di Colonnata" seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Tipica ovvero dalla sua sigla IGP in caratteri maggiori rispetto a qualunque dicitura riportata in etichetta. È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92".

L.3. il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

L.4. il logo del prodotto, come riportato sul Disciplinare di produzione, consistente in una figura romboidale formata da una superficie a bordi frastagliati con all'interno la figura in profilo di un maiale con sopra delle creste montane di dimensioni mm. 73x73 con nello spazio sottostante centralmente la scritta "IGP", sovrastata dalla scritta "LARDO DI COLONNATA" in due righe occupanti uno spazio misurato in linea orizzontale di mm. 73. Le zone delimitanti le figure sono di colore verde (pantone 348 U) e rosa (pantone 1767 U), mentre le scritte, ottenute con il carattere tipografico Galliard sono di colore nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

L.5. Il produttore avrà cura, prima del confezionamento, di apporre anche sulla cotenna del lardo, in corrispondenza di uno dei lati minori del trancio, lo speciale sigillo non riutilizzabile che riproduce, o reca un cartellino che riproduce, il predetto logo del prodotto. Nell'ipotesi di preaffettatura o macinatura con relativo idoneo confezionamento, qualora non sia possibile apporre o conservare sul prodotto lo speciale sigillo di cui sopra, il logo dovrà essere apposto unicamente sulla confezione.

L.6. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

L.7. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda suinicola dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente dispositivo di controllo e del disciplinare di produzione.

L.8. La designazione "Lardo di Colonnata" è intraducibile.

M. Autorizzazione al confezionamento

M.1. Una volta terminata la stagionatura, inviare ad AGROQUALITÀ il modulo "fine attività di stagionatura" (MDC6 Colonnata)

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

M.2. Una volta formato il lotto di confezionamento, inviare ad AGROQUALITÀ il modulo "richiesta analisi" (MDC7 Colonnata) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di uno o più campioni per gli esami chimico-fisici e organolettici.

M.3 Agroqualità esegue le verifiche di rintracciabilità del lotto e la verifica sulle caratteristiche morfologiche del prodotto.

M.4. Secondo la frequenza di campionamento prevista al paragrafo 6.8 Agroqualità esegue le analisi organolettiche e chimiche.

M.5 In caso di conformità in merito alla rintracciabilità del lotto, del processo produttivo e delle caratteristiche morfologiche, Agroqualità procede al rilascio della attestazione di conformità del lotto.

M.6. L'attestazione di conformità riporta:

1. numero di attestazione e data della attestazione;
2. ragione sociale del detentore del lotto;
3. numero di lotto di confezionamento;
4. numeri di identificazione conche formanti il lotto;
5. kg totali di lardo fresco immesso nelle conche;

L'azienda è autorizzata a vendere il proprio prodotto successivamente al rilascio da parte di Agroqualità dell'autorizzazione al confezionamento e fino alla revoca dello stesso.

6. Controlli di conformità

Il lardo IGP "Lardo di Colonnata" è sottoposto a controllo di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Intermediari, dagli Impianti di lavorazione, dagli Affettatori/macinatori e dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel paragrafo 5;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture/documenti degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Agroqualità, quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, è preposto a svolgere i controlli esterni per il rilascio dell'attestazione di conformità del prodotto per la IGP Lardo di Colonnata.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità del prodotto destinato alla IGP Lardo di Colonnata alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di controllo.

Nell' allegata Tabella dei controlli di conformità IGP Lardo di Colonnata sono descritti, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della " IGP Lardo di Colonnata", i controlli e le attività che gli Intermediari, i Laboratori di lavorazione, i Laboratori di affettatura e/o, i Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di lardo come IGP "Lardo di Colonnata" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

6.1 Frequenze delle verifiche ispettive

Le frequenze e la tipologia dei controlli sono descritte nella tabella allegata al presente dispositivo TDC Lardo di Colonnata IGP.

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza delle verifiche ispettive:

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza	Fase critica controllata
Intermediario	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture
Intermediario	controllo	100% degli iscritti	2 volte all'anno	Rintracciabilità; prodotto
Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture,
Stagionatore	controllo	100% degli iscritti	Vedi tabella A	Fasi di lavorazione
		100% degli iscritti	ad ogni richiesta attestazione di conformità*	Rintracciabilità e caratteristiche morfologiche
Impianto di affettatura	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture,
Impianto di affettatura/macinataura	controllo	100% degli iscritti	Vedi tabella A	Rintracciabilità
Impianto di confezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla iscrizione e in seguito a cambiamenti	Infrastrutture
	controllo	100% degli iscritti	ad ogni richiesta attestazione di conformità*	Rintracciabilità e caratteristiche morfologiche
		100% degli iscritti	Vedi tabella B	Fasi di processo

Tabella A: Frequenza verifiche ispettive presso Impianti di lavorazione per la valutazione delle fasi di processo disciplinate

Kg di lardo fresco in ingresso trattati dall'Impianto di lavorazione durante la campagna produttiva	frequenza controlli
Fino a 20.000 kg	1 volta anno
oltre 20.000 kg	2 volte anno
rintracciabilità lotti e caratteristiche morfologiche*	ogni lotto

Tabella B: Frequenza verifiche ispettive presso Impianti di confezionamento per la valutazione delle fasi di processo disciplinate

Kg di lardo stagionato trattato dal confezionatore durante la campagna produttiva	frequenza controlli
Fino a 20.000 kg	1 volta anno
oltre 20.000 kg	2 volte anno
rintracciabilità lotti e caratteristiche morfologiche*	ogni lotto

*la rintracciabilità e il controllo delle caratteristiche morfologiche viene effettuato presso: l'impianto di lavorazione se è la stessa ragione sociale ad eseguire il confezionamento; presso l'impianto di confezionamento se è una ragione sociale differente rispetto all'impianto di lavorazione.

6.2 Documentazione della tracciabilità dei lotti di Lardo

Il lotto di Lardo per il quale si richiede l'attestazione di conformità deve essere accompagnato obbligatoriamente dalla

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

seguinte documentazione che deve essere fornita insieme alla richiesta di verifica del lotto. Altra documentazione che non sia quella elencata non verrà accettata:

- ✓ **dichiarazione di fornitura** rilasciata dal macello all'intermediario o dal macello e all'impianto di lavorazione che rechi l'impegno del macello a fornire lardo fresco rispondente ai requisiti del disciplinare di produzione IGP Lardo di Colonnata (lardo fresco; proveniente dalle regioni disciplinate; di spessore minimo di 3 cm; delle regioni anatomiche definite). Non saranno ritenute idonee altre diciture se non quelle su riportate.
- ✓ **ddt (o fattura di accompagnamento) dal macello all'Intermediario o al Laboratorio di lavorazione** che riporta: l'Intermediario/Trasportatore, il Laboratorio di lavorazione destinatario, l'identificativo del/i lotto/i, i quantitativi, il numero dei pezzi di lardo, e le seguenti indicazioni disciplinate: lardo fresco, regione anatomica, spessore, data e ora di macellazione. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **ddt (o fattura di accompagnamento) dal macello all'Intermediario che svolge attività di sezionamento** che riporta: l'Intermediario, l'identificativo del/i lotto/i, i quantitativi, il numero dei pezzi di lardo, e le seguenti indicazioni disciplinate: lardo fresco, regione anatomica, spessore, data e ora di macellazione. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **ddt (o fattura di accompagnamento) dall' Intermediario che svolge attività di sezionamento al Laboratorio di lavorazione** che riporta l'identificativo del/i lotto/i di macellazione, il numero di DDT di acquisto del macello, i quantitativi, il numero dei pezzi, il destinatario laboratorio di lavorazione e le seguenti indicazioni disciplinate: lardo fresco, regione anatomica, spessore, data e ora di macellazione. Il DDT dell'intermediario deve essere collegato attraverso il numero di lotto al DDT del macello. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **dichiarazione di fornitura** rilasciata dall' Intermediario all'impianto di lavorazione che rechi l'impegno dell' Intermediario a fornire lardo fresco rispondente ai requisiti del disciplinare di produzione IGP Lardo di Colonnata (lardo fresco;proveniente da regioni disciplinate; di spessore minimo di 3 cm; delle regioni anatomiche definite);
- ✓ **certificato della ASL** datato e firmato dal veterinario competente che riporti l'elenco degli allevamenti componenti la partita con la provincia di appartenenza. Il certificato deve essere collegabile attraverso il numero di lotto e/ attraverso il numero del ddt al documento di trasporto rilasciato dal macello all'intermediario o all'impianto di lavorazione;
- ✓ **documenti di trasporto** e/o documentazione fiscale che renda conto di tutti gli acquisti/movimentazioni degli ingredienti obbligatori e di spezie destinate alla IGP "Lardo di Colonnata" che dovranno indicare oltre ai soggetti tra i quali la movimentazione avviene anche le quantità interessate. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;
- ✓ **Registri di carico e scarico** compilati dall'Intermediario con indicazioni dei quantitativi delle partite di lardo fresco in entrata e in uscita e relativo numero di ddt e/o fiscale di acquisto e di vendita;
- ✓ Registri di carico e scarico con indicazioni del ddt di riferimento, dei lotti di entrata, dei quantitativi acquistati, degli scarti e dei quantitativi immessi in conca, delle conche di stagionatura, della data e dell' ora di ingresso, e della data e dell'ora di inizio della stagionatura;
- ✓ Identificazione e registrazioni delle conche e dei contenitori/zone di stagionatura del lardo,
- ✓ Indicazioni e registrazioni della tipologia e delle quantità degli **ingredienti** acquistati e utilizzati.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non autorizzerà il confezionamento come IGP Lardo di Colonnata a quei lotti di prodotto non accompagnati dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità.

Al momento di accettare la partita di materia prima-ingrediente obbligatorio e facoltativo, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica. La documentazione e le registrazioni possono essere fornite anche con documentazione diversa da quella predisposta da Agroqualità purchè contenga come minimo tutti gli elementi da questa richiesti.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

6.3 Documentazione a carico dei singoli operatori della filiera

Tutti gli operatori devono comunicare l'inizio delle proprie attività e in seguito inviare ad Agroqualità (almeno 20 giorni prima della fine della stagionatura) documenti relativi alle registrazioni obbligatorie relative all'autocontrollo della propria fase di processo.

È cura di ogni operatore della filiera accertarsi di avere ricevuto copia degli elenchi degli operatori iscritti al sistema dei controlli.

È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

È cura di ogni operatore tenere la registrazione delle operazioni eseguite utilizzando i modelli proposti da Agroqualità o altra modulistica che contenga come minimo le stesse informazioni.

È cura di ogni operatore verificare la qualità del prodotto che immette nel sistema controllato destinato alla produzione della IGP Lardo di Colonnata.

Intermediari

Gli Intermediari devono fornire ad Agroqualità all'atto dell'iscrizione e in caso di variazioni:

- Nel caso di intermediari che svolgono anche attività di sezionamento: Descrizione impianto dove vengono stoccate le partite di lardo fresco in entrata;
- Autorizzazione sanitaria riguardante l'attività (sezionamento con stoccaggio e/o commercializzazione) dell'Intermediario;
- Autorizzazione al trasporto di carne fresca;
- Elenco mezzi di trasporti autorizzati utilizzati;
- dichiarazione di fornitura del macello all'intermediario;
- dichiarazione di fornitura dell' Intermediario all' impianto di lavorazione.

Inoltre durante l'attività di fornitura devono fornire ad Agroqualità la documentazione descritta al paragrafo 6.1:

- certificati ASL delle forniture di materia prima;
- documenti di trasporto dal macello all'intermediario;
- documenti di trasporto dall'intermediario che svolge attività di sezionamento all'impianto di lavorazione;
- registri di carico e scarico;

Copia di tale documentazione deve essere tenuta presso l'impianto per le verifiche ispettive.

Per fornitura di lardo fresco, copia del ddt dal macello all'Intermediario, della dichiarazione di fornitura del macello e certificato ASL, dichiarazione di fornitura dell' Intermediario all' Impianto di lavorazione deve accompagnare il relativo documento di trasporto rilasciato all' Impianto di lavorazione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

Laboratori di lavorazione

I titolari dei Laboratori di lavorazione devono fornire ad Agroqualità, in occasione dell'iscrizione al sistema dei controlli e in caso di variazioni:

- autorizzazione sanitaria;
- descrizione e piantina locali con identificazione e indicazione del numero misure interne e esterne, cubatura interna e capacità di tutte le conche;
- indicazione delle conche utilizzate per la stagionatura del lardo IGP di Colonnata;
- indicazione dei luoghi e delle conche utilizzate per la stagionatura di lardo convenzionale;
- certificato di provenienza (o fattura dalla quale sia desumibile il tipo di marmo) del marmo utilizzato per ciascuna conca indicata nel modulo "Descrizione dei locali di stagionatura e delle conche". La provenienza dal bacino marmifero dei Canaloni può essere certificata anche da una perizia;

I titolari dei Laboratori di lavorazione devono inviare ogni due mesi ad Agroqualità le registrazioni relative allo stato di riempimento delle conche destinate alla IGP, con l'indicazione, per ciascuna conca, del quantitativo di lardo fresco acquistato, lo scarto, il quantitativo immesso in stagionatura, la data e l'ora dell'immissione e per ogni lotto di lavorazione i documenti descritti al paragrafo 6.2:

- certificati ASL;
- dichiarazione di fornitura del macello all'impianto di lavorazione o all' Intermediario;
- dichiarazione di fornitura dall' Intermediario all' Impianto di lavorazione ;
- ddt e/o documenti fiscali dell'Intermediario e del macello

Nei documenti deve essere indicata la data e l'ora di macellazione dei suini dai quali sono stati prelevati i tagli di lardo forniti per la produzione della IGP "Lardo di Colonnata".

- Registri di lavorazione;
- Registri di carico e scarico;

Copia di tale documentazione deve essere disponibile presso l'impianto per le verifiche ispettive di Agroqualità.

I titolari degli Laboratori di lavorazione devono comunicare ad Agroqualità, il termine di fine stagionatura per i lotti che si intendono avviare al confezionamento (modello MDC6), e per i quali si richiede il prelievo del campione per le analisi chimico fisiche e organolettiche (modello MDC7).

Il titolare dello stabilimento deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la propria responsabilità che si tratta di prodotto ottenuto a partire da lardo fresco, l'assenza di sostanze liofilizzate, di aromi naturali, naturidentici ed artificiali, conservanti, additivi e starters.

Il titolare dello stabilimento deve e dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità chimico fisica ed organolettica della partita costituente il lotto.

Dopo il prelievo i lotti di confezionamento campionati non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche fisiche ed organolettiche, eccetto la prosecuzione della stagionatura, né venire accorpati con altre

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

partite di lardo.

Affettatori/Macinatori e Confezionatori

Il Confezionatore deve accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (Registrazioni obbligatorie e DDT) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità di Agroqualità.

Il confezionatore, all'atto dell'apposizione dello speciale sigillo, deve assicurarsi che una volta applicato questo non sia più riutilizzabile. (per esempio nel caso di una fascetta questa deve essere tirata completamente e non solo in parte). Agroqualità verificherà in visita ispettiva la non riutilizzabilità del sigillo dopo la apposizione.

Il Confezionatore deve inviare ad Agroqualità al termine di confezionamento di una conca oppure al termine del confezionamento di un lotto i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo.

Al termine del confezionamento di ogni lotto autorizzato il confezionatore deve inviare ad Agroqualità i quantitativi di lardo confezionato come IGP lardo di Colonnata con riferimento alla conca di appartenenza.

6.4 Detentori di etichette

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere esaminate ed approvate da Agroqualità prima del loro utilizzo.

Ogni anno e in occasione di eventuali modifiche è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente ad Agroqualità tre copie per ciascuna delle proprie etichette originali, dei quali una verrà vistata e rispedita al mittente.

6.5 Sigilli

Lo speciale sigillo da apporre alla cotenna di ogni singolo pezzo di Lardo di Colonnata I.G.P. deve essere unico e identico per tutti gli operatori.

E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto approvare il sigillo.

In mancanza del Consorzio di tutela riconosciuto sarà cura dell'Autorità nazionale preposta al controllo l'approvazione del sigillo.

6.6 Adempimenti a carico del Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaf

E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaf, o in assenza di questo di Agroqualità, detenere e rilasciare i sigilli numerati.

I sigilli possono essere rilasciati solo ai confezionatori iscritti negli elenchi degli idonei alla produzione di lardo IGP Lardo di Colonnata. Il Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaf, rilascia i sigilli solo su richiesta scritta di Agroqualità previa domanda del confezionatore.

Il Consorzio, richiede ad Agroqualità l'elenco dei confezionatori iscritti e idonei all'ottenimento dei sigilli.

Per ogni confezionatore, il Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaf, o in assenza Agroqualità, registra il numero di sigilli rilasciati e la numerazione relativa.

Il numero dei sigilli rilasciabili al singolo confezionatore viene stabilito in base alla produzione potenziale dichiarata da ciascun stabilimento di confezionamento.

Eventuali rilasci di un numero di sigilli superiori deve essere registrato dal Consorzio, o dalla Associazione, e inviato ad Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

Alla fine di ogni campagna di stagionatura o a richiesta di Agroqualità, Il Consorzio di tutela riconosciuto, comunica ad Agroqualità i confezionatori interessati il numero di sigilli rilasciati, la numerazione, il numero dei sigilli non utilizzati (giacenza) il numero dei sigilli scartati (per rottura) e il numero dei sigilli effettivamente utilizzati.

Il Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaf, o in assenza Agroqualità, controlla e registra per ogni confezionatore:

1. periodo di rilascio dei sigilli;
2. numero di sigilli rilasciati;
3. numero dei sigilli resi dal confezionatore (rotture, non utilizzati);
4. i quantitativi totali di lardo che sono stati confezionati con il sigillo.

6.7 Adempimenti a carico dei confezionatori

Il confezionatore inoltra la richiesta per l'ottenimento dei sigilli ad Agroqualità.

Il numero dei sigilli che si possono avere è proporzionale alla produzione potenziale dichiarata dal confezionatore a inizio campagna.

Un numero di sigilli superiore può essere richiesto con giusta motivazione.

Il confezionatore tiene registrazione dell'utilizzo dei sigilli numerati segnando su apposita modulistica messa a disposizione da Agroqualità (o su registri analoghi):

1. Numero totale di sigilli richiesti;
2. Numerazione dei sigilli assegnata totale;
3. Numero e numerazione dei sigilli utilizzati per conca;
4. Peso complessivo del lardo stagionato della conca;
5. numero di lotto di confezionamento relativo alla conca;
6. numero di attestazione di conformità relativo alla conca;
7. data fine confezionamento della conca;
8. Numero del sigillo e peso del pezzo di lardo al quale viene applicato;
9. Numero totale dei pezzi di lardo per ogni conca;
10. eventuali sigilli scartati;
11. motivazione dello scarto;
12. eventuale giacenza;
13. elenco degli acquirenti con dettaglio dei sigilli assegnati.

Tali registri devono essere correttamente compilati e tenuti presso l'impianto per le verifiche ispettive ed inviati in copia, a richiesta e/o una volta completato il confezionamento ad Agroqualità.

Esempio:

• Numero totale di sigilli richiesti:	• 1003
• Numerazione dei sigilli assegnata totale:	• 01 a 1003
• Numero e numerazione dei sigilli utilizzati per conca:	• conca n1= da 01 a 500; • conca n2= da 501 a 1000;
• Peso complessivo del lardo stagionato della conca:	• conca n1= 500 kg;750 pezzi di cui 500 da 250g e 250 da 1 kg; • conca n2= 500 kg;500 pezzi da 1 kg
• Numero del sigillo e peso pezzo di lardo	• conca1= sigillo 01 pezzo di lardo da 250g; sigillo 02 pezzo di lardo da 1000g;
• numero di lotto di confezionamento relativo alla conca:	• lotto apr 2005
• numero di attestazione di conformità relativo alla conca:	• attestazione prot 200/05 del 01/11/05
• data fine confezionamento della conca:	• 15/11/05
• eventuali sigilli scartati:	• 3

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • motivazione dello scarto: 	<ul style="list-style-type: none"> • rottura
<ul style="list-style-type: none"> • eventuale giacenza: 	<ul style="list-style-type: none"> • 0
<ul style="list-style-type: none"> • acquirente 	<ul style="list-style-type: none"> • nome acquirente 1: n sigilli da 01 a 500; • nome acquirente 2: n. sigilli da 501 a 1000

La registrazione riguardante l'abbinamento dei numeri dei sigilli con il peso dei singoli pezzi di lardo verrà resa obbligatoria a partire dalla campagna di salagione settembre 2006- maggio 2007.

6.8 Controllo sul prodotto

Agroqualità rilascia l'autorizzazione al confezionamento del lotto dopo aver svolto le verifiche sulla rintracciabilità, sul processo di produzione e sulle caratteristiche morfologiche del prodotto.

Le verifiche sul prodotto riguardano:

Caratteristiche morfologiche:

1. forma;
2. spessore;
3. presenza della cotenna su un solo lato e, sul lato opposto, del sale di stagionatura e delle spezie, eventuale presenza di una striscia di magro;

Caratteristiche organolettiche

4. umidità, consistenza omogenea (verificata alla palpazione), colore;
5. Profumo: fragrante e ricco di aromi.
6. Sapore: gusto delicato e fresco, quasi dolce, finemente sapido se proveniente dalla zona delle natiche, arricchito dalle erbe aromatiche e le spezie usate nella lavorazione.

Caratteristiche chimiche:

7. assenza utilizzo conservanti.

I conservanti ricercati sono i seguenti:

nitriti; nitriti; acido ascorbico; anidride solforosa.

Le caratteristiche morfologiche (punti 1, 2, 3) vengono controllate nel corso della verifica ispettiva da un Ispettore incaricato da Agroqualità. Il controllo delle caratteristiche morfologiche e della rintracciabilità avviene per ogni lotto di cui si richiede la conformità.

Per ogni campagna di produzione e per ogni singolo operatore le caratteristiche organolettiche e chimiche vengono effettuate a campione con la frequenza riportata nella seguente tabella:

Analisi organolettiche:

kg totali di lardo stagionato potenzialmente trattato dal confezionatore durante la campagna produttiva	Numero di analisi organolettiche per campagna produttiva	Intensificazione delle analisi in caso di non conformità del lotto (vedi nota)	Intensificazione analisi in caso di due lotti non conformi (vedi nota)
0-5000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
5000-10000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

			campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
10000-15000 kg	2	+1 (attivata se uno dei due lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
15000-20000 kg	3	+1 (attivata se uno dei tre lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
oltre 20000 kg	4	+1 (attivata se uno dei quattro lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)

- Nel caso di lotti costituiti da più conche ogni analisi si intende composta da due determinazioni.

Analisi Chimiche per ricerca conservanti:

kg totali di lardo stagionato potenzialmente trattato dal confezionatore durante la campagna produttiva	Numero di analisi chimiche per campagna produttiva	Intensificazione delle analisi in caso di analisi discordanti (vedi nota)	Intensificazione analisi in caso di ulteriori analisi discordanti (vedi nota)
0-5000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
5000-10000 kg	1	+1	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
10000-15000 kg	2	+1 (attivata se uno dei due lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
15000-20000 kg	3	+1 (attivata se uno dei tre lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)
oltre 20000 kg	4	+1 (attivata se uno dei quattro lotti risulta non conforme)	Analisi per tutti i lotti della campagna (attivata se complessivamente due lotti risultano non conformi)

* Nel caso di lotti costituiti da più conche ogni analisi si intende composta da due determinazioni.

Nota: Nel caso di lotto costituito da più di una conca l'intensificazione viene attivata qualora si sia verificata una discordanza degli esiti delle prove su campioni prelevati dalle conche oggetto di campionamento.

Per l'effettuazione delle analisi chimico organolettiche analisi Agroqualità si avvale di un laboratorio accreditato UNI EN ISO/IEC 17025.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

Campionamento e gestione degli esiti delle analisi:

1. in caso il lotto di confezionamento sia rappresentato da una sola conca, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola analisi. Nel caso in cui si rilevino risultati di analisi organolettiche o chimiche non conformi Agroqualità procederà alla ripetizione della analisi per il parametro non conforme. Per ottenere l'idoneità occorrono due risultati conformi. Il campione verrà prelevato dalla stessa conca il cui prodotto ha dato esito non conforme. In caso di esito non conforme Agroqualità procederà alla esclusione del prodotto della conca dalla IGP Lardo di Colonnata.
2. in caso il lotto di confezionamento sia rappresentato da più conche, verranno prelevati almeno due campioni da due conche, scelte in modo casuale, in modo da effettuare almeno due analisi. Se gli esiti delle due analisi sono discordanti, dovrà essere prelevato, ed esaminato, il campione su tutte le conche costituenti il lotto. Per ottenere l'idoneità del lotto occorre che almeno due conche risultino conformi. In questo caso saranno escluse dal lotto le conche che saranno risultate non conformi.

7. Gestione delle Non Conformità

A seguito di verifiche/controlli documentali, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) lungo tutta la filiera produttiva e prove sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare di produzione e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di lardo come IGP "Lardo di Colonnata".

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del lardo lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare di produzione non siano commercializzati come prodotto a IGP "Lardo di Colonnata". A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera IGP "Lardo di Colonnata", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della IGP "Lardo di Colonnata", rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione 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;
- ✓ nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione IGP "Lardo di Colonnata";
- ✓ nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che il prodotto confezionato non venga commercializzato come IGP "Lardo di Colonnata";
- ✓ devono comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi;
- ✓ nel caso in cui l'Operatore si renda conto che un prodotto non conforme è stato venduto al consumo finale come IGP "Lardo di Colonnata", deve darne tempestiva comunicazione ad Agroqualità, che provvederà ad informare le autorità competenti;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

- ✓ Nel caso non si commercializzi il prodotto attestato come "Lardo di Colonnata" gli operatori devono comunicare i quantitativi ad Agroqualità o comunque tenere le evidenze in azienda della non commercializzazione come prodotto IGP Lardo di Colonnata.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono osservare delle non conformità: è loro cura stabilire se queste possono essere evidenziate come delle:

- **non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che causano l'impossibilità di determinare la conformità al Disciplinare di produzione del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione IGP "Lardo di Colonnata";
- **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla. La partita di lardo può essere identificata come IGP "Lardo di Colonnata".

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione "Lardo di Colonnata". Ove necessario si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di prodotto già confezionati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come IGP "Lardo di Colonnata").

7.3 Sospensione e revoca degli operatori

Il verificarsi di tre non conformità gravi, presso lo stesso operatore determina la sospensione dell'operatore stesso per tutta la rimanente campagna produttiva in corso e l'obbligo di verifica prima dell'inizio della successiva*.

Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza oltre alla verifica degli altri elementi di conformità.

L'esito della verifica verrà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore

Il perdurare di comportamenti che causano non conformità possono essere sanzionati, a giudizio motivato di Agroqualità, con la revoca del riconoscimento agli operatori che se ne rendono responsabili.

Il prodotto lavorato fino alla sospensione o revoca potrà essere utilizzato per la produzione di IGP "Lardo di Colonnata" salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

* Nel TDC Colonnata vengono indicate le misure prese immediatamente a fronte delle non conformità ovvero viene indicato "eventuale verifica aggiuntiva nell'anno successivo" in questo caso la non conformità viene conteggiata nel calcolo per determinare il cumulo che può portare alla sospensione e alla verifica prima dell'inizio della successiva campagna.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03Data 28/03/06
--------------------	--	--------------------------------------

8. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Colonnata "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento IGP "Lardo di Colonnata"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.	deve essere inviato ad Agroqualità dal Consorzio riconosciuto
MDC2 Colonnata "Previsione sui quantitativi di lardo"	È allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	con il quale deve essere spedito ad Agroqualità con il modello MDC1 Colonnata, cui è allegato
MDC3 Colonnata "Adesione al sistema dei controlli – Laboratori di lavorazione e stagionatura" MDC4 Colonnata " Adesione al sistema dei controlli –Laboratori di affettamento/ macinatura". MDC5 Colonnata " Adesione al sistema dei controlli –Confezionamento". MDC13 Colonnata "Adesione al sistema dei controlli –Intermediari".	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP "Lardo di Colonnata", l'assunzione di responsabilità e inoltre: <ul style="list-style-type: none"> • MDC3 Colonnata: i dati tecnici degli impianti–e la descrizione delle procedure di rintracciabilità • MDC4 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità • MDC5 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità • MDC13 Colonnata: i dati tecnici degli impianti e la descrizione delle procedure di rintracciabilità 	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
Descrizione dei locali di lavorazione e stagionatura e delle conche	È allegato al modello MDC3 Contiene la pianta dei locali di stagionatura e il posizionamento delle conche, ovvero l'elenco degli identificativi delle conche, con la capienza delle stesse.	Deve essere inviato dallo Laboratori di lavorazione e stagionatura ad Agroqualità

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC6 Colonnata "Fine Stagionatura"	Comunica il termine della stagionatura per i lotti che si intendono confezionare	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di prodotto da confezionare
MDC7 Colonnata "Richiesta analisi"	Comunica i lotti che si autorizzano al prelievo per la verifica delle caratteristiche chimico fisiche organolettiche	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di prodotto da confezionare, per permettere ad Agroqualità di verificare le caratteristiche del prodotto .

Modulistica per le verifiche di conformità ad uso degli ispettori di Agroqualità

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC8 Colonnata "Verbale di controllo Laboratori di lavorazione e stagionatura"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su uno Laboratori di lavorazione e stagionatura	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC9 Colonnata "Verbale di Controllo Laboratorio di affettamento/macinatura"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un Laboratorio di affettamento/macinatura	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC10 Colonnata "Verbale di Controllo Confezionatore"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un confezionatore	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC11 Colonnata "Verbale di iscrizione Impianto di lavorazione"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore su uno Laboratori di lavorazione e stagionatura	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC 12 Colonnata "Verbale di iscrizione Impianto di affettatura e Confezionamento"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore su un Laboratorio di affettamento/macinatura	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC 14 Colonnata "Rapporto di non conformità"	Contiene la registrazione di ogni anomalia del sistema di gestione della produzione o del prodotto che riguardi il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione di produzione o al presente Dispositivo.	Deve essere compilato dal soggetto che rileva l'anomalia, l'Operatore o l'ispettore di Agroqualità e deve essere inviato in copia ad Agroqualità.
MDC 15 Colonnata "Verbale di iscrizione Intermediario"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche di iscrizione svolte dall'ispettore sugli Intermediari	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC16 Colonnata "Verbale di controllo Intermediario"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un intermediario	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

MDC17 Colonnata "Verbale di controllo lotti di prodotto"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un lotto di prodotto e sulla sua rintracciabilità	Deve essere compilato dall'ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
---	---	---

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo l'Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'Operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività di Lavorazione Lardo"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di lavorazione del lardo. Insieme ai suoi allegati DDT contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto, permette di conoscere la data e l'ora di macellazione, di lavorazione del lardo, i quantitativi prodotti, le conche di stoccaggio.	deve essere tenuto a cura dello Laboratori di lavorazione e stagionatura e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Ingredienti e Spezie"	è il modulo relativo agli ingredienti e alle spezie proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di lavorazione del lardo. Insieme ai suoi allegati DDT contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto, permette di conoscere la data di utilizzo degli ingredienti e delle spezie, i quantitativi in entrata e utilizzati, le conche di stoccaggio in cui sono stati utilizzati.	deve essere tenuto a cura dello Laboratori di lavorazione e stagionatura e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Stoccaggio e Movimentazione Conca"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dello stoccaggio e movimentazione del lardo nelle singole conche. Permette di conoscere la provenienza del lardo, il quantitativo, la data di agliatura conca, la data di fine riempimento conca, la verifica della salamora.	deve essere tenuto a cura dello Laboratori di lavorazione e stagionatura e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Stoccaggio e movimentazione in confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità IGP "Lardo di Colonnata"	DC Colonnata Rev. 03 Data 28/03/06
--------------------	--	---------------------------------------

Facsimile "Sigilli" per conca e per operatore	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei sigilli apposti.</p> <p>Contiene l'indicazione del numero dei sigilli rilasciati, del numero di conca nel quale sono stati utilizzati, il numero dei pezzi, il numero degli scarti e delle giacenze, del numero della attestazione di riferimento.</p>	<p>deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.</p>
Facsimile "Pianificazione attività Intermediario"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività relative agli acquisti e vendite effettuate dall'intermediario.</p> <p>Contiene l'indicazione dei giorni e dell'ora in cui vengono effettuati gli acquisti presso il macello e le vendite agli Impianti di lavorazione e stagionatura di lardo fresco</p>	<p>Deve essere compilato a cura dell'Intermediario e inviato ad Agroqualità per la pianificazione delle verifiche</p>
Facsimile "Pianificazione attività Impianto di lavorazione e stagionatura"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività relative allo scarico di lardo fresco e la lavorazione da parte dell'Impianto di lavorazione e stagionatura</p> <p>Contiene l'indicazione dei giorni e dell'ora in cui vengono effettuati gli scarichi e le lavorazioni</p>	<p>Deve essere compilato a cura dell'Impianto di lavorazione e stagionatura e inviato ad Agroqualità per la pianificazione delle verifiche</p>