

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
“PORCHETTA DI ARICCIA”**

IN PROTEZIONE TRANSITORIA ACCORDATA A LIVELLO NAZIONALE
CON D.M. DEL 27 MARZO 2009

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	20/04/09	Anna Alezio	Lorenzo D' Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

INDICE GENERALE

1. Premessa	3
2. Riferimenti normativi.....	3
3. Termini e definizioni.....	5
4. Soggetti coinvolti.....	6
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	6
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli	7
4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema.....	7
4.2 Ritiro o cessazione dell’attività.....	7
5. Requisiti di Conformità	8
6. Piano dei controlli.....	12
6.1 Generalità	12
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	12
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	13
6.4 Documenti di trasporto.....	13
6.5 Prescrizioni accessorie	13
6.6 Etichettatura.....	14
6.7 Verifica lotti di confezionamento.....	14
7. Gestione delle non conformità	16
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	16
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità.....	17
8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	18

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Porchetta di Ariccia Rev. 00”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

1. Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 10 ed 11 del Reg. (CE) 510/06, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria.

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione "Porchetta di Ariccia" IGP in protezione nazionale transitoria, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di trasformazione e di confezionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo 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.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2. Riferimenti normativi

Disciplinare di produzione “Porchetta di Ariccia” I.G.P. in protezione nazionale transitoria con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 27 marzo 2009.

Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG elaborato da Agroqualità.

Regolamento (CEE) n. 3220/84 del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasce di suino.

Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

Regolamento (CE) n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche.

Regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008 che modifica il Reg. CE n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L 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.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale.

Regolamento (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

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.

Direttiva CE 20 marzo del 2000 n.13: riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Decreto del presidente della Repubblica 30 aprile 1996 n. 317 - Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali.

Decreto ministeriale 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.

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.

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 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.

Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche: attuazione della direttiva 89/395/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

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;

Circolare del Ministero delle politiche agricole e forestali del 22 febbraio 2006 (prot. n. 61405), avente per oggetto precisazioni in merito all'utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Porchetta di Ariccia" in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

Circolare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652), concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione".

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

UNI CEI EN 45011 marzo 1999 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti"

ISO IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **autorizzazione al confezionamento:** atto mediante il quale Agroqualità autorizza il confezionamento di una partita di porchetta fino ad un determinato quantitativo stabilito dal presente dispositivo di controllo e dichiara che, con ragionevole attendibilità, rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare "Porchetta di Ariccia" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della "Porchetta di Ariccia" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regioni e Province autonome interessate alla IGP;
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **consorzio di tutela:** consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge n. 526 del 21 dicembre 1999 con particolare riferimento all'art. 14;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della "Porchetta di Ariccia" in protezione nazionale transitoria specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell'autorizzazione al confezionamento;
- ✓ **disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) 510/06. Tale documento è depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea;
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo di conformità da parte di Agroqualità, che ne predispose le prove alla fine della lavorazione. Per lotto omogeneo si intende "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..."; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – d. lgs 109/92);
- ✓ **non conformità grave:** 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 "Porchetta di Ariccia";

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

- ✓ **non conformità lieve:** 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 “Porchetta di Ariccia”;
- ✓ **operatore:** trasformatore che svolge anche attività di confezionamento/porzionatura che presenta ad Agroqualità domanda di adesione al sistema dei controlli;
- ✓ **partita di materia prima/prodotto finito:** quantità omogenea di materia prima/prodotto finito per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche”*. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che *“la partita è determinata in ciascun caso dal produttore”*;
- ✓ **trasformatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di trasformazione e che svolge anche attività di confezionamento ed eventualmente di porzionamento del prodotto finito ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione della “Porchetta di Ariccia” prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i trasformatori che svolgono attività di confezionamento/porzionatura, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di porchetta che si vuole identificare come “Porchetta di Ariccia” IGP in pnt.

É cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre per la "Porchetta di Ariccia" IGP in protezione nazionale transitoria, deve presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, attraverso il modulo “Adesione al sistema dei controlli di conformità” per il riconoscimento della “Porchetta di Ariccia” (modulo MDC3).

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

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità (modulo MDC1 Ariccia “Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della IGP Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria) con allegato l'elenco dei soggetti della filiera produttiva rappresentati (MDC2 Ariccia), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (modulo MDC3) attraverso il Consorzio stesso.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

In caso la delega sia inerente anche ai rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

All’atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione “Porchetta di Ariccia”. Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l’organismo di controllo facilitando l’attività di valutazione svolta dagli ispettori.

4.1.1 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.

Trasformatori che svolgono attività di porzionatura/confezionamento

Entro 90 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli, o comunque prima dell’inizio delle operazioni di lavorazione, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei trasformatori per verificare la rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare (es. **ubicazione ed idoneità degli impianti di trasformazione, idoneità celle di stoccaggio, forni di cottura**).

L’iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Ariccia” Rev. 00 a fronte del disciplinare.

4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

Gli operatori, che intendano riconfermare l’adesione al sistema dei controlli, devono far pervenire entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod. MDC3) compilata in ogni sua parte.

In caso si verificano, rispetto alla campagna precedente variazioni negli impianti di lavorazione, (es. introduzione nuovi forni, variazione ubicazione impianti di trasformazione /confezionamento, etc), devono essere comunicate ad Agroqualità. In tal caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per gli impianti di trasformazione, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegati le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l’operatore non dovesse provvedere ad inviare domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l’attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione ed il nominativo dell’operatore non sarà inserito nell’elenco degli iscritti alla denominazione in protezione nazionale transitoria “Porchetta di Ariccia” per la stessa campagna produttiva.

4.2 Ritiro o cessazione dell’attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi volontariamente dal sistema dei controlli della IGP in protezione nazionale

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

transitoria Porchetta di Ariccia, devono comunicarlo almeno 30 giorni prima mediante l’invio della comunicazione di ritiro datata e firmata. Gli operatori che cessano l’attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell’evento.

Agroqualità comunica all’autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l’attività e li cancella dall’elenco degli iscritti per la campagna in corso.

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della “Porchetta di Ariccia” e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della “Porchetta di Ariccia”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Ariccia - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla produzione della materia prima alle fasi di lavorazione, eventuale porzionamento e confezionamento del prodotto finito. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito (materia prima) verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso, delle aree di immagazzinamento, dei forni di cottura e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

A.2 Ogni fase del processo produttivo è monitorata, documentando gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo dei trasformatori/confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente piano di controllo.

B. Zona di produzione e di confezionamento

B.1 La zona di produzione e confezionamento della Porchetta di Ariccia I.G.P. in protezione nazionale transitoria è il territorio del Comune di Ariccia.

C. Caratteristiche della materia prima

C.1 La materia prima destinata alla produzione della “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria proviene da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi.

C.2 Le carcasse che giungono allo stabilimento devono rispondere alle classi S, E, U secondo quanto previsto dalla vigente normativa comunitaria.

C.3 La denominazione “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria è ammessa per la tipologia porchetta intera e per il tronchetto corrispondente alla porzione della mezzena di suino, compreso fra la 3° vertebra dorsale e l’ultima vertebra lombare.

C.4 Per la porchetta intera, il peso delle carcasse eviscerate, al momento del conferimento, va da un minimo di 60 kg

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

ad un massimo di 90 kg. Le carcasse della porchetta intera devono avere gli arti anteriori e posteriori e/o la testa.

C.5 Per la produzione del tronchetto, il peso della porzione di mezzena, al momento del conferimento, va da un minimo di 14 kg ad un massimo di 25 kg.

D. Metodo di produzione

D.1 Le carcasse di suino, di sesso femminile, destinate alla produzione della “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria, giungono negli stabilimenti di lavorazione ad una temperatura compresa fra 0° / + 4°C e stoccate in cella frigorifera a temperatura compresa fra 0° / + 4°C.

D.2 La carcassa viene sottoposta, nel laboratorio di preparazione, a disossamento manuale che prevede:

- l’asportazione di tutte le parti ossee, ad eccezione della tibia e del perone degli arti posteriori e delle parti ossee della testa, quando è presente;
- la recisione degli arti posteriori e anteriori e l’asportazione della carne in eccesso a livello dei prosciutti, della spalla, del collo e del filetto, al fine di garantire una adeguata cottura della porchetta. Gli arti posteriori vengono recisi a livello dell’articolazione tarsale, mentre gli arti anteriori vengono recisi al livello dell’articolazione fra l’ulna e radio.

D.3 Segue la fase di salatura con sale fino marino nella proporzione di 15-30 grammi di sale per kg di materia prima e successivamente la fase di riposo, con una durata da 5 minuti a 1 ora, dall’inizio dell’operazione, necessaria affinché il sale venga assorbito adeguatamente dalla carcassa e da tronchetto.

D.4 Dopo il riposo, si effettua un massaggio manuale in tutte le parti della carcassa o tronchetto in cui è stato distribuito il sale per un tempo da 30 secondi a 5 minuti con il quale si elimina il sale in eccesso.

D.5 Si procede con la speziatura con una miscela di pepe nero, in polvere o macinato grossolanamente, rosmarino ed aglio, nella quantità da 150 a 250 gr per 100 kg di materia prima. Ogni singolo ingrediente non può rappresentare in peso meno del 20% della miscela. La distribuzione della miscela avviene manualmente.

D.6 La fase di legatura, che costituisce un elemento significativo nella preparazione della “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria, è un’operazione manuale che deve garantire, sia durante che dopo la cottura, il mantenimento della compattezza della porchetta intera e del tronchetto.

- La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione della porchetta intera, viene legata e cucita attorno un tubo di alluminio alimentare o acciaio inox, con lo scopo di favorire internamente un’omogenea trasmissione e diffusione del calore durante la cottura; inoltre possono essere inseriti da 4 a 8 tubi/ferri di alluminio alimentare e/o acciaio inox a livello del collo, delle spalle e delle cosce. Alla carcassa intubata viene praticata la legatura con ago e spago di fibra naturale secondo una procedura che prevede i seguenti passaggi:
 1. la parte rimanente degli arti posteriori, le cui basi ossee sono tibia e perone, viene sollevata e legata con filo di acciaio sopra il tubo successivamente, mediante doppio passaggio di spago;
 2. lo spago viene passato sul collo e tirato al fine sia di ridurre la lunghezza della porchetta intera sia di compattarla;
 3. per la legatura del tronco toracico, lo spago viene fatto passare sia all’interno che all’esterno della carcassa, con andamento circolare, interessando ora la parte ventrale ora la parte dorsale. Tale sistema di legatura ha lo scopo di conferire alla porchetta intera la forma originaria della carcassa, che deve rimanere dopo la cottura e dopo l’asportazione dei tubi.

- La carcassa disossata e condita, destinata alla produzione del tronchetto, viene arrotolata e cucita con ago e

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

spago di fibra naturale nel senso della sua lunghezza. Successivamente il tronchetto viene accorciato e compattato, passando lo spago per tutta la sua lunghezza e incrociandolo. In ultimo, vengono eseguite da 6 a 8 legature lungo la circonferenza, atte sia a contenere la legatura a croce, sia a mantenere compatta la carne durante la cottura.

D.7 La “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria così preparata viene introdotta nel forno solo quando, in questo, è stata raggiunta la temperatura interna di almeno 200°C. La cottura della porchetta avviene ad una temperatura compresa fra i 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 5 ore dall'immissione, in modo da ottenere la formazione di una crosta croccante. La cottura del tronchetto deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 160 e 280°C per un tempo compreso dalle 3 alle 6 ore dall'immissione.

D.8 La porchetta ed il tronchetto, una volta sfornati, vengono posti nella sala di raffreddamento ad una temperatura compresa fra 10°C e 30°C e per un tempo compreso dalle 5 alle 15 ore dall'immissione, al fine di favorire lo scolo di grasso e liquidi residui. Il raffreddamento, che avviene in modo graduale, toglie altra umidità al prodotto favorendo, la crosta croccante, il colore omogeneo della carne e la conservabilità anche nei giorni successivi alla preparazione.

D.9 Una volta confezionato, il prodotto può essere conservato in cella frigorifera a temperature comprese fra +2° e +6°C.

E. Caratteristiche al consumo

E.1 La “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- peso della porchetta intera: il peso è compreso tra i 27 kg e i 45 kg, al momento dell'etichettatura;
- peso del tronchetto: il peso è compreso tra i 7 kg e i 13 kg, al momento dell'etichettatura;
- caratteristiche, della crosta e del gusto, riferite sia per la porchetta intera che per il tronchetto:
 1. crosta: nella parte superiore deve avere consistenza croccante, colore marrone e gusto sapido; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida.
 2. gusto: deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero.
- caratteristiche chimico-fisiche, riferite al tal quale:
 1. aw (acqua libera): < 0,98;
 2. umidità relativa: < 57%;
 3. grasso: < 33%;
 4. proteine: > 20%.

F. Confezionamento ed etichettatura

F.1 La “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria sia nella tipologia intera che in quella in tronchetto, può essere confezionata intera, in tranci o affettata.

F.2 Le confezioni possono essere realizzate con carta e/o plastica per alimenti. Sono usate anche confezioni sottovuoto e/o in atmosfera modificata.

F.3 È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06”.

F.4 La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta, il logo come descritto e a fianco il logo comunitario, in

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

conformità alle prescrizioni del Reg. CE n. 1898/2006 e successive modifiche.

F.5 La denominazione è traducibile nella lingua del paese di esportazione.

F.6 Il logo della denominazione “Porchetta di Ariccia” IGP, come riportato di seguito, è costituito da:

- una forma ellittica avente sfondo di colore giallo di quadricromia C 0% M 0% Y20% K0%, delimitato esternamente da tre linee rispettivamente di colore rosso di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 0%, bianco di quadricromia C 0% M 0% Y 0% K 0% e verde di quadricromia C 100% M 0% Y 100% K 0%. La diagonale maggiore dell’ellisse è il doppio della minore e non può essere inferiore a 1 centimetro;
- all’interno dell’ellisse c’è un secondo contorno di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%;
- in alto, è riportata la scritta Porchetta di Ariccia avente carattere Times New Roman di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%;
- sotto la scritta Porchetta di Ariccia ed al centro dell’ellisse è riportata l’immagine classica della porchetta dopo cottura al forno;
- a livello della testa e delle cosce sono raffigurati due rami con foglie di colore verde di quadricromia C 100% M 0% Y 100% K 100%;
- sotto l’immagine della porchetta è riportata la scritta I.G.P. avente carattere Times New Roman e di quadricromia C 0% M 100% Y 100% K 70%.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo



F.7 L’acronimo IGP può essere utilizzato in etichetta e nella presentazione per il prodotto in protezione nazionale transitoria, solo a livello nazionale e non sui prodotti destinati all’esportazione.

F.8 Deve essere indicato chiaramente in etichetta che la denominazione è protetta solo a livello nazionale in via transitoria.

F.9 E’ vietato l’utilizzo del simbolo grafico comunitario e relative menzioni, in conformità alle prescrizioni de Reg. CE 1898/06 e successive modifiche per il prodotto protetto transitoriamente a livello nazionale.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria 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 prove svolte dai trasformatori che svolgono attività di confezionamento/porzionatura a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della “Porchetta di Ariccia” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Ariccia Rev. 00 - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di materia prima e di porchetta/tronchetti come “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella tabella “TDC Ariccia” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Trasformatore/ Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto finito	controllo	Una prova ogni 80.000 kg di prodotto	Ogni 80.000 kg di prodotto	Prove chimico-fisiche ed organolettiche

Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l’esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall’esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di porchetta intera/tronchetti per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento devono essere accompagnate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia ad Agroqualità insieme alla richiesta di verifica chimico fisica ed organolettica:

- ✓ documenti di trasporto (ddt) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di carcasse/mezzene e di porchetta/tronchetti (ad esempio dal macello al trasformatore), contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di trasformazione, porzionamento/confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di porchetta/tronchetti a partire dalle carcasse/mezzene;
- ✓ indicazione delle celle/forni presso gli impianti.

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto/partita e di verificarne la conformità. Agroqualità non comunicherà la conformità alle partite non accompagnate dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità**.

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

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di trasformazione, porzionamento e confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atta a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto e relativi allegati devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di carcasse/mezzene:

DDT

- ✓ il peso della partita;
- ✓ il numero di carcasse/mezzene;
- ✓ n.di lotto di macellazione

Allegati

- ✓ gli allegati, sottoscritti dal veterinario competente e/o dal responsabile del macello/macellazione (e/o sezionamento) competente devono riportare una dichiarazione di conformità della partita ai requisiti previsti dal disciplinare della IGP Porchetta di Ariccia in merito alla razza, al sesso, alla categoria, al peso unitario e alla conformità della mezzena (parte anatomica compresa tra la 3° vertebra dorsale e l'ultima vertebra lombare) inoltre devono riportare il lotto di macellazione ed il DDT al quale fanno riferimento.

6.5 Prescrizioni accessorie

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria. In

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati. Tali informazioni dovranno essere fornite con la richiesta di adesione o anche successivamente.

Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Trasformatori

Il trasformatore deve comunicare l’inizio delle attività di lavorazione ad Agroqualità per permettere l’effettuazione delle prove chimico fisiche ed organolettiche sul prodotto finito secondo le frequenze previste. I trasformatori durante il processo di lavorazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, identificando in maniera univoca le linee di lavorazione (es. forni, celle di stoccaggio etc) e registrando giornalmente le fasi di lavorazione effettuate ed i quantitativi di ingredienti e di prodotto lavorato, separando idoneamente le carcasse/mezzene e le porchette/tronchetti che non rispondono ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione di Porchetta di Ariccia IGP in protezione nazionale transitoria. I trasformatori devono trasmettere mensilmente ad Agroqualità le registrazioni della propria fase di lavorazione. E’ cura di ogni trasformatore, all’atto dell’accettazione della materia prima, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni trasformatore accertarsi dell’effettiva conformità della materia prima ai parametri previsti dal disciplinare di produzione della IGP, registrando l’esito di tali controlli.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere controllate da Agroqualità prima del loro utilizzo (in caso non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali). È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità in merito. L’operatore, che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente ad Agroqualità due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

Agroqualità rilascia l’attestazione di conformità dell’etichetta nei 3 giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al disciplinare e al presente dispositivo di controllo.

In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l’approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E’ cura del Consorzio di tutela riconosciuto inviare ad Agroqualità le etichette approvate con l’elenco dei trasformatori, presso i quali sono detenute le etichette stesse.

Agroqualità verifica presso i trasformatori che le etichette utilizzate siano quelle approvate dal Consorzio di tutela.

6.7 Autorizzazione al confezionamento

Il processo attraverso il quale vengono verificati i lotti di porchetta/tronchetti destinati alla commercializzazione come IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

<p>Agroqualità</p>	<p>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria</p>	<p>DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09</p>
---------------------------	---	---

- a) Il soggetto che intende apporre il marchio "Porchetta di Ariccia" IGP in protezione nazionale transitoria (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC4 “Richiesta prove conformità IGP Porchetta di Ariccia in protezione nazionale transitoria”, - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento del prodotto - i quantitativi di prodotto che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell’attività di confezionamento.
- b) Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di verifiche lotti da effettuare per la campagna in corso, in ragione di un campione ogni 80.000 Kg di prodotto, ed il periodo in cui effettuare tali verifiche e ne dà comunicazione al richiedente.
- c) Agroqualità incarica l’Ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere la verifica. La data della prima verifica della campagna annuale sarà contestuale all’avvio del confezionamento dei primi lotti a IGP.
- d) L’ Ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell’impianto dove sono stoccate le porchette/tronchetti la data in cui effettuare la verifica.
- e) L’Ispettore procede al prelievo del prodotto presso l’impianto. Seleziona una porchetta e/o un tronchetto dalla cella frigo.
- f) L’ispettore verifica la conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche al consumo (peso, consistenza e colore della crosta, sapore) – eccetto le caratteristiche chimiche (umidità, acqua libera, grasso e proteine) -, previste dal disciplinare, sul campione prelevato, riportando l’esito nel verbale di verifica lotti.
- g) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche ed organolettiche (peso, consistenza e colore della crosta, sapore) del campione prelevato risultano **conformi**, l’Ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (umidità, acqua libera, proteine e grassi) come descritto al successivo p.to h). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche al consumo del campione prelevato risultano **non conformi**, l’Ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di porchetta e/o tronchetto dal lotto in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche al consumo del nuovo campione risultano anch’esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP “Porchetta di Ariccia”; se al contrario le caratteristiche al consumo risultano conformi, l’ispettore procede al prelievo di un terzo campione e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.
- h) L’ispettore, nel caso di conformità fisica ed organolettica del lotto, preleva quattro campioni dal prodotto oggetto di verifica, di cui uno rimane come controcampione al richiedente e gli altri tre vengono inviati al Laboratorio per la verifica delle caratteristiche chimiche.
- i) L’ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.4 del presente Dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l’omogeneità del lotto e deve inviare copia della documentazione attestante la rintracciabilità del lotto ad Agroqualità.
- j) L’Ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove chimiche, l’autorizzazione al confezionamento come IGP “Porchetta di Ariccia” in pnt fino ad un quantitativo di 80.000 kg. Solo per la prima verifica lotti, la commercializzazione non può avvenire finché non è accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche e il richiedente non ha ricevuto l’autorizzazione di Agroqualità. Se dai rapporti di prova sul prodotto dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere al confezionamento del prodotto come IGP “Porchetta di Ariccia” in pnt. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia un’attestazione di non conformità. In questo caso l’autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l’iter sopra definito dal p.to b) fino ad i) su un altro lotto.
- k) Le successive verifiche chimico fisiche ed organolettiche previste nel corso della campagna, ogni 80.000 kg di prodotto, così come definite al precedente p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Porchetta di Ariccia" in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

precedenti. Per quanto attiene al p.to i), l'ispettore verifica la rintracciabilità di tutti i lotti etichettati come IGP "Porchetta di Ariccia" fino a quel momento commercializzati. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, in sede di verifica dei lotti, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità per almeno tre lotti fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a sospendere immediatamente l'autorizzazione al confezionamento come "Porchetta di Ariccia" IGP in protezione nazionale transitoria per l'intera campagna.

- l) In alternativa rispetto a quanto previsto al p.to f), le caratteristiche organolettiche possono essere determinate direttamente dal laboratorio.
- m) A chiusura di ogni anno solare, Agroqualità comunica a ciascun operatore iscritto i quantitativi totali di prodotto a denominazione "Porchetta di Ariccia" IGP in protezione nazionale transitoria.

Esito delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completa l'attività di valutazione di conformità del lotto.

In caso di esito non conforme delle prove si procede, su richiesta del detentore del lotto, ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti di lavorazione differenti sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, Agroqualità rilascia l'autorizzazione al confezionamento. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio dell'autorizzazione al confezionamento. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e formalizza un richiamo all'operatore. Per poter riprendere la lavorazione per la IGP deve essere ripetuto l'iter riportato dal p.to a) al p.to j) con un nuovo invio del modulo MDC4.

7. Gestione delle non conformità

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

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui gli operatori coinvolti devono attenersi per produrre e/o identificare partite di porchetta/tronchetti come "Porchetta di Ariccia". Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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 non siano commercializzati come "Porchetta di Ariccia" IGP in protezione nazionale transitoria. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità secondo le modalità definite dal presente dispositivo di controllo.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della "Porchetta di Ariccia", 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 Porchetta di Ariccia rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;

- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria;
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che il prodotto non sia commercializzato come Porchetta di Ariccia IGP in protezione nazionale transitoria;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono rilevare delle non conformità. E' loro cura stabilire se queste possano essere classificate come:

- **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 “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria;
- **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 “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme, affinché questo non sia destinato alla produzione del Porchetta di Ariccia IGP in protezione nazionale transitoria. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti già confezionati/etichettati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come Porchetta di Ariccia IGP in protezione nazionale transitoria).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà previsto una verifica di controllo supplementare. 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 sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di “Porchetta di Ariccia” IGP in protezione nazionale transitoria, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

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 Ariccia "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità"	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.	deve essere inviato ad Agroqualità dal Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf che intende stipulare il contratto di certificazione per la filiera produttiva
MDC2 Ariccia "Previsione sui quantitativi di porchetta";	è allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	è allegato al modello MDC1 Ariccia, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
MDC3 Ariccia "Adesione al sistema dei controlli - Trasformatori";	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la Porchetta di Ariccia, e inoltre: MDC3 Ariccia: dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
MDC4 Ariccia "Richiesta prove conformità Porchetta di Ariccia"	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di porchetta per le prove di conformità al disciplinare ed i quantitativi previsti da destinare ad IGP per la campagna in corso.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di porchetta/tronchetti da esaminare prima della commercializzazione della partita, insieme alla documentazione relativa alla partita di porchetta

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia” in protezione nazionale transitoria	DC Ariccia Rev. 00 del 20/04/09
--------------------	--	---

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. 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 ricevimento carcasce/mezzene	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di ricevimento e stoccaggio delle carcasce/mezzene da destinare alla produzione di porchette/tronchetti IGP.</p> <p>Insieme ai DDT ed agli allegati annessi relativi alla conformità della materia prima ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione contiene l'indicazione degli operatori (es. macelli) da cui è stata fornita la materia prima, i quantitativi, l'identificazione delle celle di stoccaggio e le temperature di trasporto e di stoccaggio.</p>	deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione mensilmente
Facsimile "Attività di trasformazione"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di lavorazione giornaliera della porchetta.</p> <p>Contiene l'indicazione della data e l'ora di lavorazione della porchetta/tronchetti, i quantitativi di spezie utilizzate, l'identificazione e la temperatura dei forni, i quantitativi prodotti ed il lotto di produzione.</p>	deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione mensilmente.
Facsimile attività di confezionamento	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di confezionamento delle porchette/tronchetti IGP Porchetta di Ariccia.</p> <p>Contiene l'indicazione dei quantitativi (sia in riferimento alle unità che al peso) di porchette/tronchetti confezionati a IGP, l'identificazione e la temperatura delle celle di stoccaggio.</p>	deve essere tenuto a cura del trasformatore che svolge attività di confezionamento e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione mensilmente.