

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA I.G.P.  
“PORCHETTA DI ARICCIA”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	20/04/09			
01	21/02/11			
02	28/06/11	Alessandro Gullo	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

## 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.....	8
5. Requisiti di conformità .....	8
6. Piano dei controlli.....	12
6.1 Generalità.....	12
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive .....	13
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto .....	13
6.4 Documenti di trasporto .....	14
6.5 Prescrizioni accessorie.....	14
6.6 Etichettatura.....	15
6.7 Iter per il rilascio dell’autorizzazione al confezionamento .....	15
6.8 Esito delle prove .....	17
7. Gestione delle non conformità.....	17
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori .....	18
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità .....	18
8. Ricorsi.....	19
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	20

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Porchetta di Ariccia Rev. 02”

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Porchetta di Ariccia"</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

## 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" .

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 , ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione nel cui territorio devono essere ubicati tutti i trasformatori 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

**Regolamento (UE) n. 567/2011 della Commissione del 14 giugno 2011 pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea numero L 158/25 del 16 giugno 2011** registrazione della denominazione "Porchetta di Ariccia" nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come I.G.P.

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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

**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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Porchetta di Ariccia"</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

**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 rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare "Porchetta di Ariccia" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti. Tale richiesta è inoltrata dal trasformatore;
- ✓ **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;
- ✓ **confezionatore puro:** soggetto identificato che svolge attività di confezionamento (prodotto preconfezionato), ubicato anche al di fuori dell'areale di produzione, proveniente da trasformatori autorizzati alla produzione di Porchetta di Ariccia IGP ;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della "Porchetta di Ariccia" specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell'autorizzazione al confezionamento;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della Porchetta di Ariccia IGP e i procedimenti necessari alla sua realizzazione. 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. Le non conformità si considerano gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Porchetta di Ariccia"</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

cui non sia possibile garantire la tracciabilità. Il prodotto **non può essere** identificato come "Porchetta di Ariccia";

- ✓ **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 o confezionatore puro 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 lavorazione/preparazione 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 e i confezionatori puri, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di porchetta che si vuole identificare come "Porchetta di Ariccia" IGP .

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

I Trasformatori che intendono produrre per la "Porchetta di Ariccia" IGP , devono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 31 gennaio del primo anno di adesione, attraverso il modulo "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità" per il riconoscimento della "Porchetta di Ariccia" (modulo MDC3).

Per quanto riguarda i Confezionatori, posso essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 gennaio della campagna in corso, purchè la domanda (modulo MDC4) pervenga ad Agroqualità prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della I.G.P.

Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

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.

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli Operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel Piano dei controlli. In caso

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l’invio dei moduli Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della "Porchetta di Ariccia" IGP (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore) da parte di Agroqualità, il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell’autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

#### **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**

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**).

I trasformatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP “Porchetta di Ariccia”. L’iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

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

Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Ariccia” a fronte del disciplinare.

##### **Confezionatori puri**

Prima dell’inizio delle operazioni di confezionamento, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti per verificarne la rispondenza con i 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.

L’iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

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

Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Ariccia” a fronte del disciplinare.

#### **4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema**

L’adesione annuale per gli operatori (trasformatori, confezionatori puri) si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

In caso si verificano, rispetto alla campagna precedente variazioni negli impianti di lavorazione (es. variazione ubicazione impianti di trasformazione e 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

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

#### **4.2 Ritiro o cessazione dell’attività**

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP “Porchetta di Ariccia”, devono comunicarlo mediante l’invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di iscrizione e controllo maturate fino alla data di rinuncia.

Gli operatori che cessano l’attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell’evento.

### **5. Requisiti di conformità**

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP “Porchetta di Ariccia”, 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 e confezionatori puri, 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 confezionamento**

**B.1** La zona di produzione della Porchetta di Ariccia I.G.P. comprende l’intero territorio del Comune di Ariccia.

**B.2** Il confezionamento può essere effettuato anche da operatori i cui impianti sono localizzati al di fuori dell’areale di produzione sopra indicato.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

### C. Caratteristiche della materia prima

**C.1** La materia prima destinata alla produzione della “Porchetta di Ariccia” IGP 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 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 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, 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, 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;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

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 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 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 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 e colore marrone; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida.
  2. carne: si presenta all'aspetto di colore compreso tra il bianco e il roseo, caratterizzata dalla presenza di spezie.
  3. gusto: deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero.
- caratteristiche chimico-fisiche:
  1. aw (acqua libera): < 0,98;
  2. umidità relativa: < 57%;
  3. grasso: < 33%;
  4. proteine: > 20%.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

## F. Confezionamento ed etichettatura

**F.1** La “Porchetta di Ariccia” IGP 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** La confezione reca obbligatoriamente sull’etichetta, il logo come sotto descritto e a fianco il logo comunitario, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE n.1898/2006 e successive modifiche.

**F.4** É 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.5** La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta, il logo come descritto.

**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



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

## 6. Piano dei controlli

### 6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla “Porchetta di Ariccia” IGP 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 e dai confezionatori puri 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 - 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 e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

## 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
<b>Trasformatore</b> (che effettua anche attività di porzionatura/confezionamento)	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
<b>Confezionatore puro</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
<b>Prodotto finito</b>	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. Nel caso in cui durante le verifiche ispettive supplementari vengano rilevate situazioni non conformi circa la congruità delle forniture e/o delle situazioni produttive, tali non conformità saranno classificate gravi.

## 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 carcasce/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 carcasce/mezzene;
- ✓ indicazione delle celle/forni presso gli impianti.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

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.

Per le partite di porchette/tronchetti movimentati successivamente:

- ✓ numero di porchette/tronchetti;
- ✓ peso della partita;
- ✓ n. identificativo del lotto;
- ✓ la dicitura “Porchetta di Ariccia” IGP.

#### **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 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

### **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 le fasi di lavorazione effettuate ed i quantitativi 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 . 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. E’ cura degli operatori inviare mensilmente (entro la seconda decade di ogni mese successivo) ad Agroqualità l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i quantitativi di carcasse/mezzene approvvigionate destinate alla IGP, di porchette/tronchetti come IGP e le confezioni di prodotto IGP.

### **Confezionatori puri**

In fase di accettazione, gli impianti di confezionamento devono accertarsi che la partita di porchette/tronchetti di “Porchetta di Ariccia” provenga da operatori iscritti alla IGP e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. Gli impianti di confezionamento, devono garantire che le partite di porchette/tronchetti non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di porchette/tronchetti da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. E’ cura degli operatori inviare mensilmente (entro la seconda decade di ogni mese successivo) ad Agroqualità l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i quantitativi di porchette/tronchetti come IGP in entrata e le confezioni di prodotto IGP.

## **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. È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP con le relative quantità da stampare e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità in merito .

Agroqualità rilascia l’attestazione di conformità dell’etichetta nei 5 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.

## **6.7 Iter per il rilascio dell’autorizzazione al confezionamento**

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l’autorizzazione al confezionamento sulle partite di porchetta/tronchetti destinati alla commercializzazione come IGP “Porchetta di Ariccia” nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il trasformatore che intende produrre e confezionare "Porchetta di Ariccia" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC5 “Richiesta prove conformità IGP Porchetta di Ariccia ”, - almeno 10 giorni prima la data di inizio della prima lavorazione del prodotto - i quantitativi di prodotto che intende

<p><b>Agroqualità</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b></p>	<p><b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11</p>
---------------------------	---	---

- produrre/confezionare (dato previsionale) in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività.
- 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 analitica della campagna annuale sarà contestuale alla produzione dei primi lotti atti a divenire IGP<sup>1</sup>.
- 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 dal locale/cella di stoccaggio.
- 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 fisiche e organolettiche 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 il nuovo campione risulta anch'esso non conforme, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP “Porchetta di Ariccia”; se al contrario le caratteristiche fisiche e organolettiche 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” fino ad un quantitativo di 80.000 kg. Solo per la prima verifica lotti della campagna, il confezionamento 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” . 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, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti. Per quanto attiene al p.to i), l'ispettore verifica la rintracciabilità del lotto oggetto di campionamento. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, si riscontrasse l'assenza dei documenti

<sup>1</sup> Iter previsto per il primo anno di adesione alla IGP. Per i successivi anni le prove verranno svolte nel corso della campagna di produzione in ragione di un campione ogni 80.000 kg di prodotto.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a richiedere l’invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

- l) In caso di mancata produzione di porchette/tronchetti IGP per due mesi consecutivi, decade la validità dell’autorizzazione al confezionamento. Pertanto l’operatore dovrà ripetere l’iter come riportato dal p.to a) fino a j).
- m) In alternativa rispetto a quanto previsto al p.to f), le caratteristiche organolettiche possono essere determinate direttamente dal laboratorio. In caso di non conformità delle caratteristiche organolettiche, si procede secondo quanto previsto al successivo p.to 6.8.
- n) A chiusura di ogni campagna, Agroqualità comunica a ciascun operatore iscritto i quantitativi totali di prodotto a denominazione “Porchetta di Ariccia” IGP .
- o) Per le successive campagne di produzione il trasformatore che intende produrre porchette/tronchetti come IGP, potrà procedere anche sul primo lotto al confezionamento ed alla commercializzazione anche prima dell’accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal p.to a) al punto m).

## 6.8 Esito delle prove

In caso di esito conforme delle prove, riferite a quanto riportato nei punti k) e o), si può ritenere completa l’attività di valutazione di conformità del prodotto.

In caso di esito non conforme delle prove si procede ad una intensificazione delle stesse effettuando un secondo e 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 la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e formalizza un richiamo all’operatore, il quale non potrà più confezionare prodotto ad IGP. Per poter riprendere il confezionamento come IGP deve essere ripetuto l’iter riportato dal punto a) al punto j) con un nuovo invio del modulo MDC5.

## 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 . 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

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 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 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 ;
- ✓ 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 ;
- **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

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 di Porchetta di Ariccia IGP . 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 ).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista 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. Qualora la non conformità riscontrata abbia impatto diretto sul prodotto e non sia pertanto risolvibile nella campagna produttiva in corso, la verifica ispettiva sarà effettuata nella campagna successiva. 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, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

## 8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l’Operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all’Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell’avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro 60 giorni dal ricevimento dello stesso.

La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l’equilibrio degli interessi coinvolti e l’imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Porchetta di Ariccia”</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

### 9. 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
<b>MDC3 Ariccia</b> "Adesione al sistema dei controlli e contratto - 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: <b>MDC3 Ariccia:</b> dati tecnici degli impianti	deve essere presentato ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
<b>MDC4 Ariccia</b> "Adesione al sistema dei controlli e contratto – Confezionatori";	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 confezionare in conformità ai requisiti previsti per la Porchetta di Ariccia, e inoltre: <b>MDC4 Ariccia:</b> dati tecnici degli impianti	deve essere presentato ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
<b>MDC5 Ariccia</b> “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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Porchetta di Ariccia"</b>	<b>DC Ariccia</b> Rev. 02 del 28/06/11
--------------------	--	---

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
<b>Facsimile attività ricevimento carcasce/mezzene</b>	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. 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.	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
<b>Facsimile "Attività di trasformazione"</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di lavorazione giornaliera della porchetta. Contiene l'indicazione della data 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.	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.
<b>Facsimile attività di confezionamento (modulo per il trasformatore che effettua anche il confezionamento)</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di confezionamento delle porchette/tronchetti IGP Porchetta di Ariccia. Contiene l'indicazione dei quantitativi di porchette/tronchetti confezionati a IGP	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.
<b>Facsimile attività di confezionamento (modulo per il confezionatore puro)</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione giornaliera delle attività di confezionamento delle porchette/tronchetti IGP Porchetta di Ariccia svolte dal confezionatore puro. Contiene l'indicazione dei quantitativi di porchette/tronchetti confezionati a IGP	deve essere tenuto a cura del confezionatore puro e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione mensilmente.