

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA
IGP LUCANICA DI PICERNO**

Rev	Data	Redatto Segreteria Tecnica	Controllato Responsabile del Piano dei controlli	Approvato Responsabile della Struttura
0	4/8/22			

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

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 Visita ispettiva iniziale.....	7
4.1.3 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	8
4.2 Ritiro o cessazione dell'attività.....	8
5. Requisiti di conformità.....	8
6. Adempimenti degli operatori.....	9
6.1 Generalità.....	9
6.2 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	9
6.3 Allevamento.....	10
6.4 Macello.....	11
6.5 Laboratorio di sezionamento.....	12
6.6 Salumificio.....	13
6.7 Laboratorio di porzionamento/confezionamento.....	14
7 Adempimenti dell'ApC.....	14
7.1 Generalità.....	14
7.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	15
7.3 Controlli dell'ApC sull'allevamento.....	16
7.4 Controlli sul macello e laboratorio di sezionamento.....	17
7.5 Controlli sul salumificio.....	17
7.6 Controlli su porzionatore/confezionatore esclusivo.....	19
7.7 Etichettatura.....	19
8 Gestione delle non conformità.....	20
8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	20
8.2 Gestione delle non conformità dall'ApC.....	20
9 Reclami e ricorsi.....	21
10 Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	22

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di 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. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

La Camera di commercio della Basilicata, quale Autorità pubblica di controllo (di seguito per brevità "ApC") autorizzata 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 "Lucanica di Picerno".

Il presente Piano dei Controlli descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere commercializzato come "Lucanica di Picerno" ed in particolare:

- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione della materia prima, alla descrizione del metodo di ottenimento e alle caratteristiche finali del prodotto si rimanda al disciplinare di produzione pubblicato sul sito istituzionale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it

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 dalla ApC, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

L'ApC Camera di Commercio della Basilicata, si avvale dell'attività – relativamente agli allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento – dei servizi di controllo di altro OdC convenzionato secondo le modalità operative definite dalla apposita convenzione con lo stesso, approvata dal MIPAAF. La convenzione è riferita ai controlli sugli allevamenti ed ai macelli che rientrano nel circuito delle dop Prosciutto di Parma e San Daniele e viene stipulata, previa autorizzazione ministeriale, con gli enti di controllo delle denominazioni citate: Csqa e Ifcq.

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 dall'ApC.

Secondo quanto previsto dalla convenzione citata, la Camera di Commercio accederà al portale informatico istituito dagli altri OdC, Csqa e Ifcq, per i controlli sulle dop Prosciutto di Parma e San Daniele, limitatamente alla documentazione funzionale alla certificazione della Igp Lucanica di Picerno.

2 Riferimenti normativi

Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Reg. (UE) 2018/1615 della Commissione del 22 ottobre 2018 (GUUE L 270/1 del 29.10.2018), la denominazione "Lucanica di Picerno" è stata iscritta nel "registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come indicazione geografica protetta.

Decreto Mipaaf del 5/12/2019 e successive modifiche

Requisito di conformità del tipo genetico impiegato per la riproduzione dei suini nelle Dop

Nota Mipaaf n. 75809 del 17/02/22

Trasmissione revisione linee guida ministeriali

Regolamento (UE) n. 1308 del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante l'Organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n.922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14.02.2015).

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. 852/2004 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

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. 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

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 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

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.

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 della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari;

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.

Nota n. 2897 del 29 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole e forestali avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “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”.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2015 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- allevamento:** sede in cui si svolge l'attività di riproduzione e/ o crescita e/o custodia dei suini;
- allevatore:** soggetto identificato che conduce gli allevamenti di suini ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della IGP "Lucanica di Picerno" 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 e Regioni interessate alla IGP (Basilicata);
- azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- BDN:** Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica. Prevede la tracciabilità e la rintracciabilità dei suini 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 :**ogni tipologia di verifica (ispettiva, documentale, analitica);
- controllo ispettivo:** visita effettuata dal tecnico ispettore dell'ApC presso la sede dell'operatore, al fine di verificare, con riferimento all'attività dell'operatore, il rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e il rispetto delle norme in materia di alimentazione;
- controllo documentale:** verifica della documentazione prevista dal Piano dei controlli. Tale controllo può essere svolto anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso gli operatori inseriti nel sistema di controllo della IG;
- controllo analitico:** analisi chimico-fisica e/o microbiologica e/o genetica di un campione prelevato;
- controllo genetico:** analisi del DNA su campioni di materiale biologico raccolto dagli animali;
- controllo ordinario:** controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di operatori: il campione è determinato dalle percentuali previste dal PdC;
- controllo supplementare:** controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dalla schema dei controlli;
- controllo di conformità:** atto mediante il quale la ApC verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP "Lucanica di Picerno" specificati nel disciplinare;
- disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della "Lucanica di Picerno" IGP e del procedimento necessario alla sua produzione;
- IG:** Indicazione Geografica. Include le tipologie di denominazione DOP e IGP;
- laboratorio di sezionamento** soggetto identificato che conduce un impianto di sezionamento delle mezzene suine per la produzione delle parti anatomiche;
- lotto:** 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 UE ed è apposto sotto la propria responsabilità);
- macello:** soggetto identificato che svolge la fase produttiva costituita dall'abbattimento dei suini e che si conclude con la produzione delle mezzene suine e che svolge le proprie attività secondo quanto previsto dal disciplinare;
- MCR:** misura di controllo rinforzato, attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare o nel Piano dei controlli, costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione del numero dei controlli e dell'onere a carico dell'operatore, già previsto dal tariffario. Tale misura si applica anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno;
- salumificio:** soggetto identificato che svolge l'insieme dei processi produttivi atti alla trasformazione di parti anatomiche suine fresche in prodotto finito secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione; il salumificio può coincidere con il porzionatore/confezionatore;
- porzionatore/confezionatore:** soggetto identificato che porziona/confeziona il prodotto realizzato, acquistato o conto terzi, conformemente alle specifiche del presente dispositivo di controllo. Il porzionatore/confezionatore può coincidere con il salumificio;

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

porzionatore/confezionatore esclusivo: operatore che effettua esclusivamente l'operazione di porzionatura e confezionamento ;

- **non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come "Lucanica di Picerno IGP";
- **non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come "Lucanica di Picerno" IGP;
- **operatore:** soggetto inserito nel circuito tutelato della IGP, per le specifiche attività svolte; allevatore, macello, laboratorio di sezionamento, salumificio, laboratorio di porzionamento/confezionamento che presenta alla ApC la domanda di adesione al sistema dei controlli ed è iscritto al sistema di controllo della IGP "Lucanica di Picerno";
- **OdC convenzionato:** OdC operante con ApC in forza di specifica convenzione stipulata su segmenti di filiera, per il caso di operatori già inseriti nei piani di controllo dell'OdC convenzionato per prodotti aventi gli stessi requisiti, che intendono essere iscritti anche alla Lucanica di Picerno IGP ovvero anche per il caso di operatori non iscritti alle filiere da esso controllate, se del caso;
- **reclamo:** comunicazione con la quale l'operatore manifesta all'OdC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta;
- **riconoscimento:** provvedimento con il quale un operatore è ammesso dall'OdC nel sistema di controllo della IG;
- **suini tatuati:** suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata;
- **vis:** singola verifica ispettiva supplementare, con oneri a carico dell'operatore; qualora possibile queste potranno essere svolte nell'ambito della stessa visita.

zona di produzione: area geografica delimitata per la produzione della IGP "Lucanica di Picerno" prevista dal disciplinare di produzione.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo tutti gli operatori inseriti nella filiera della IGP Lucanica di Picerno.

È cura dell'ApC di 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 Procedura di accesso al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la "Lucanica di Picerno" IGP, devono far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli alla ApC attraverso il modello "Domanda di adesione al sistema di controllo IGP Lucanica di Picerno" pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale.

All'atto della presentazione alla ApC della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli, del disciplinare di produzione, del tariffario ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori si impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che l'ApC intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere alla ApC le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP, in forza di specifica delega. La delega dovrà contenere la previsione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempimenti resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda, compilata dai singoli operatori, l'ApC ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel piano dei controlli. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata dalla ApC.

Con la sottoscrizione e l'invio dei moduli di adesione, il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

4.1.1 Adesione al sistema dei controlli

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

L'ApC verifica la completezza e la conformità della domanda di riconoscimento entro 10 giorni lavorativi, dalla presentazione della domanda.

La richiesta di adesione può essere presentata in qualsiasi periodo dell'anno. L'adesione ha validità a decorrere dalla data di iscrizione e fino a formale disdetta; gli operatori che intendono aderire alla IGP devono inviare all'ApC:

- La richiesta di adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte (per gli allevamenti insieme con l'allegato "Dati Allevamento");
Documento di riconoscimento;
- Eventuale contratto di soccida o altro contratto di prestazione d'opera (per gli allevamenti);
- Il codice di iscrizione ad altra IG (se il richiedente fa parte della filiera di altra Indicazione Geografica)

Qualunque operatore può richiedere l'iscrizione alla IGP Lucanica di Picerno in uno dei ruoli previsti all'art.4 del disciplinare. Le domande di adesione, esplicitamente riferite alla Lucanica di Picerno IGP, possono essere presentate anche tramite richiesta ad altro OdC della filiera suinicola, come previsto dall'art.6.1 delle Linee Guida ministeriali, se l'operatore è già iscritto alla filiera controllata dall'OdC tramite il quale presenta la richiesta per la Lucanica di Picerno.

In base alla convenzione esistente con Csqa e Ifcq l'ApC può avvalersi dei predetti OdC per effettuare le visita ispettiva iniziale per il riconoscimento.

Per quanto riguarda gli allevamenti, i macelli e sezionatori, qualora l'operatore sia già inserito nella filiera della dop Prosciutto di Parma o della dop Prosciutto San Daniele abbia quindi già presentato domanda di adesione per prodotti aventi gli stessi requisiti per la parte di competenza del soggetto, l'ApC ritiene valida tale adesione anche per la "Lucanica di Picerno" e pertanto non effettua la visita ispettiva iniziale per il primo riconoscimento.

L'effettiva iscrizione negli elenchi degli operatori alla filiera della Lucanica di Picerno di cui all'art. 4 del disciplinare, è subordinata all'approvazione del comitato di certificazione che emana specifica delibera in tal senso.

4.1.2 Visita ispettiva iniziale

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

L'ApC effettua la verifica documentale entro 10 gg. lavorativi dal ricevimento della documentazione richiesta per l'adesione dall'operatore.

Entro 30 giorni lavorativi dalla presentazione della domanda, conclusa positivamente la verifica documentale l'ApC pianifica la visita ispettiva iniziale nel corso della quale, l'ispettore incaricato,

- valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la presenza di attrezzature e impianti compatibili con la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- valuta la documentazione disponibile;
- segnala eventuali criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore.

La procedura di accesso al sistema si conclude con un provvedimento espresso di riconoscimento, propedeutico all'inserimento nel sistema di controllo della Igp Lucanica di Picerno. In caso di non accoglimento l'ApC emanerà un provvedimento con diniego motivato di riconoscimento.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

Il provvedimento di riconoscimento o non riconoscimento è emanato, previa delibera del comitato di certificazione.

4.1.3 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate alla ApC entro 10 giorni lavorativi dal loro verificarsi ed utilizzando lo stesso modulo dell'adesione.

L'ApC può richiedere eventuali integrazioni documentali oppure in base al tipo di variazione, la ApC valuta l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con sopralluoghi diretti a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti.

In caso di subentro di un nuovo operatore per la medesima attività, nel caso il subentro costituisca il trasferimento del complesso dei diritti e degli obblighi, lasciando inalterati i requisiti sostanziali che determinano l'appartenenza alla IG, è possibile iscrivere l'operatore sulla base della valutazione documentale. In caso diverso l'ApC si riserva la facoltà di disporre una nuova verifica di riconoscimento.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione alla ApC entro 10 giorni lavorativi dal verificarsi dell'evento. Gli operatori che intendono ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP, devono comunicarlo alla ApC ed inoltre:

- sono tenuti al pagamento delle quote fisse e variabili maturate fino alla data della comunicazione di cessazione o rinuncia;
- devono sospendere le attività relative alla IGP;
- devono sospendere l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP;
- non devono utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Tutti gli operatori che successivamente alla cancellazione dall'elenco degli operatori controllati per rinuncia/cessazione attività decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto per la prima adesione.

In caso di mancata partecipazione alla realizzazione della IGP Lucanica di Picerno per oltre 12 mesi l'ApC può inviare a tutti gli operatori iscritti interessati una comunicazione, informando della possibilità di cancellazione dall'elenco. Trascorsi 30 giorni, senza che l'azienda faccia opposizione alla cancellazione dalla IGP, l'ApC provvede a confermare l'esclusione, previa decisione del comitato di certificazione.

5. Requisiti di conformità

I soggetti inseriti nella filiera produttiva della IGP devono assoggettarsi al controllo attuato dalla ApC e operare in conformità al disciplinare della IGP ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nello Schema dei controlli di conformità, allegato al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

5.1 Identificazione e rintracciabilità

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli Allevatori, Macelli, Sezionatori, Stagionatori, Salumifici, Porzionatori/Confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

5.2 Zona di produzione

La zona di produzione è rappresentata esclusivamente dal territorio indicato all'art.3 del Disciplinare di produzione.

Le tipologie di prodotto e le caratteristiche della Lucanica di Picerno sono quelle descritte all'art. 2.1, 2.2 e 2.3 del Disciplinare di produzione.

La materia prima da cui si ottiene il prodotto è quella descritta all'art. 2.4 del Disciplinare di produzione.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

5.3 Metodo di produzione

5.4

Il metodo di produzione della Lucanica di Picerno è quello descritto all'art. 5 del Disciplinare di produzione.

5.4 Confezionamento ed etichettatura

Le modalità di confezionamento ed etichettatura della Lucanica di Picerno sono quelle descritte agli artt 5.4 e 8 del disciplinare di produzione.

Oltre le indicazioni previste dall'art. 8 del Disciplinare di produzione è obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Mipaaf" (o Ministero delle politiche agricole alimentari forestali in sostituzione dell'acronimo).

6. Adempimenti degli Operatori

6.1 Generalità

Gli operatori devono dare evidenza alla ApC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni* delle attività relative alla IGP, e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Tutti gli operatori devono:

- ✓ accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuare adeguata registrazione;
- ✓ registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- ✓ registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva, che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato della IGP;
- ✓ utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine gli operatore devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna", che, se richiesto, deve essere messo a disposizione dell'ApC;
- ✓ gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore della ApC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo; la documentazione deve essere conservata per 5 anni;
- ✓ separare spazialmente e/o temporalmente le produzioni generiche da quelle a denominazione; in particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate "spazialmente" gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati.

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento.

6.2 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto destinate alla IGP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)/fatture che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di carne e del prodotto finito;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di trasporto dei tagli destinati alla produzione della IGP (con l'indicazione delle celle frigorifero utilizzate per il trasporto della carne destinata alla IGP con il relativo conferitore), attività di lavorazione, stagionatura e confezionamento/porzionatura che mostrino la rintracciabilità del lotto a partire dalle materie prime*;

Tale documentazione deve consentire l'identificazione e la tracciabilità di ogni partita, al fine di verificarne la conformità.

Al momento di accettare la partita di prodotto che corrisponde al lotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento cartaceo, a conferma dell'esito positivo della verifica, e/o completare le registrazioni eventualmente su sistemi informatici.

* Le registrazioni delle attività di ottenimento del prodotto e di confezionamento, come ogni altra registrazione, possono essere registrate con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci atte a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.(come nel caso di operatori già sottoposti ai controlli di altro OdC).

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

6.3 Allevamento

L'Allevatore, ai fini dell'idoneità del suino a fornire materia prima per la Igp Lucanica di Picerno e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e registrazioni documentali relative a:

- l'identificazione e la registrazione degli animali presenti in allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- la conformità della razione alimentare;
- il rispetto dei requisiti strutturali igienico sanitari dell'allevamento, Reg. (CE) n. 853/04 (numero di riconoscimento).

Genetica

L'allevamento può utilizzare ai fini della Igp Lucanica di Picerno solo gli animali conformi all'art. 2.4 del disciplinare.

Gli animali di cui al punto precedente sono ammessi purchè le loro carcasse rientrino nelle classi E,U, R, e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino, secondo la normativa vigente e di cui al disciplinare di produzione della Igp Lucanica di Picerno.

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

Deve inoltre annotare in un registro (eventualmente su sistema informatico) in ordine cronologico le informazioni relative a :

- Ai suini utilizzabili per la IG;
- Al numero dei suini presenti in allevamento;
- Alle date dei parti;
- Al numero dei suini nati;
- Al numero dei suini nati morti.

Per ogni parto devono essere riportate le seguenti informazioni minime:

-la matricola del verro, qualunque sia la tecnica di fecondazione utilizzata (nel caso di inseminazione eterospermica dovrà essere annotato il codice alfanumerico della fiala di seme);

-Il numero identificativo e il tipo genetico della scrofa madre;

- Il numero dei suini nati e svezzati.

Al macello possono essere inviati esclusivamente i suini che rispettano i requisiti del disciplinare di produzione della Igp lucanica di Picerno.

Alimentazione

L'Allevamento deve:

- seguire ed applicare le fasi e le tecniche di allevamento così come prescritte dal Disciplinare;
- impiegare gli alimenti considerati nel Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate;
- conservare in modo ordinato la documentazione relativa a:
 - cartellini richiesti e forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e;
 - eventuale altra documentazione, fornita dal mangimificio, utile al fine di comprovare la conformità al disciplinare dei mangimi utilizzati.

All'Allevamento, qualora si approvvigioni al di fuori dell'azienda, è raccomandato di formalizzare l'ordine (es. al mangimificio, al consorzio agrario) specificando che si tratta di una richiesta di alimenti idonei secondo il punto 2.4 del Disciplinare; a tal fine è invitato a tenere adeguata registrazione e ad acquisire dal fornitore un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione circa l'idoneità al Disciplinare (punto 2.4) dell'alimento fornito, mediante la seguente dicitura: "Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione IG" o altra dicitura equivalente.

I cartellini, le razioni alimentari e in generale tutti i documenti relativi all'alimentazione dei suini devono essere conservati per almeno cinque anni dalla data di emissione.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

Invio suini alla macellazione

Al momento dell'invio al Macello deve assicurarsi di registrare un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT. Qualora il numero dei suini trasferiti non coincida con quello registrato nella documentazione di trasporto, oppure quanto dichiarato nella documentazione di trasporto non corrisponda a quanto effettivamente consegnato, il Macello invierà una corrispondente segnalazione (eventualmente su sistema informatico). In questo caso, l'Allevamento cedente revisiona la documentazione di trasporto e la invia in sostituzione di quella annullata.

6.4 Macello

Rispondenza quantitativa

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

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

Peso medio della partita

- a) In funzione preliminare rispetto agli altri adempimenti operativi di seguito descritti, il macello controlla che il peso medio vivo della partita sia conforme ai valori previsti nel Disciplinare (art.2.4)
- b) Nel caso in cui il macello accerti che i pesi medi desumibili dalla documentazione in suo possesso non siano conformi alle prescrizioni del Disciplinare, effettuati i necessari riscontri, procede solo relativamente ai singoli suini che assicurano il peso medio della partita conforme ai limiti indicati dal Disciplinare. Gli esiti della attività selettiva operata dal macello, in ogni caso, sono annotati su apposita registrazione di autocontrollo.

Nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia conforme, il macello può macellarla ai fini della IGP, ma deve regolarizzarla con la seguente procedura.

- 1 In fase di macellazione della partita, esclude un numero di carcasse a scelta (almeno una carcassa);
- 2 pesa le carcasse distolte ai fini della regolarizzazione (peso morto freddo delle carcasse distolte);
- 3 calcola il peso medio morto freddo delle carcasse ottenute dai suini macellati della partita:
$$\text{Peso medio morto freddo carcasse} = \text{Peso morto freddo totalità carcasse} / n^{\circ} \text{ carcasse}$$
- 4 calcola nel seguente modo la resa reale di macellazione al termine delle operazioni di macellazione della partita:
$$\text{Resa reale di macellazione} = (\text{peso medio morto freddo carcasse} / \text{peso medio vivo partita}) \times 100$$
- 5 calcola come segue il peso medio morto freddo delle carcasse ritenute conformi ai fini della regolarizzazione:
$$\text{Peso medio morto freddo carcasse ritenute conformi} = (\text{Peso morto freddo totalità carcasse} - \text{Peso morto freddo carcasse distolte}) / n^{\circ} \text{ carcasse ritenute conformi}$$
- 6 ricava il peso medio vivo della partita regolarizzata (al netto delle carcasse escluse) mediante la seguente operazione:
$$\text{Peso medio vivo partita regolarizzata} = (\text{Peso medio morto freddo carcasse ritenute conformi} / \text{Resa reale di macellazione} \pm 0,50) \times 100$$

L'applicazione della procedura di regolarizzazione prevede l'identificazione e la segregazione della materia prima destinate alla IG fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica dell'esito conforme della ricostruzione del peso medio vivo così come sopra specificato. E' fatto divieto al Macello di inviare a Laboratori di sezionamento esterni, prima del riscontro della conformità del peso medio vivo ricostruito, la materia prima segregata. Qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla IG non dovesse risultare compreso nei limiti previsti dal disciplinare, il Macello deve distogliere dal circuito tutelato la materia prima dell'intera partita.

Il macello documenta sistematicamente l'applicazione della procedura di regolarizzazione, registrando numero e peso delle carcasse distolte. La regolarizzazione deve essere registrata entro 5 giorni lavorativi.

In caso di malfunzionamento del sistema di registrazione del peso delle carcasse, le procedure di regolarizzazione non possono essere adottate. Pertanto il macello deve comunicare la non avvenuta regolarizzazione all'ApC e all'allevamento.

Età minima dei suini

Il macello verifica che i suini siano di età conforme.

Qualora tale verifica confermi che i suini – o parte di essi – non abbiano conseguito i nove mesi di età, ovvero rechino indicazioni non univocamente conformi, il macello esclude dalla filiera il prodotto non conforme.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

Stato sanitario generale

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

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

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

Rilascio della dichiarazione del Macello (DM)

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

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

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

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

La classificazione delle carcasse deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e unionale, in ottemperanza a quanto previsto dai disciplinari di produzione per l'appartenenza alla specifica classificazione. Le carcasse ottenute dalla macellazione delle singole partite omogenee devono ottenere la classificazione come pesanti ai sensi del Reg. UE n° 1308 del 17 dicembre 2013. In particolare le carcasse che giungono agli stabilimenti devono rispondere alle classi E, U, R ed O secondo quanto previsto dalla vigente normativa di settore.

6.5 Laboratorio di sezionamento

Il laboratorio di sezionamento deve verificare che:

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

Il laboratorio di sezionamento documenta il controllo svolto completando a sua volta, timbrandola, firmandola e datandola, la DM (se la documentazione è di tipo cartaceo, altrimenti la documentazione del controllo svolto è effettuata tramite il sistema informatico).

Il laboratorio di sezionamento opera la preparazione delle carni suine fresche rifilate procedendo dai tagli ricevuti dal macello e verificando la sussistenza di tutti i requisiti del disciplinare. Registra i dati delle mezzene sezionate. Le registrazioni devono riportare l'identificativo del lotto di macellazione, le mezzene sezionate, i quantitativi delle parti anatomiche ottenute ed eventualmente escluse

Nel trasferimento delle carni al salumificio il lotto di parti anatomiche deve essere accompagnato da ddt/fattura, con allegata una Dichiarazione Specifica che specifica l'identificazione del lotto di macellazione, e per ogni tipologia di parte anatomica, il numero ed il peso, ed il salumificio destinatario

Sezionamento e rifilatura

I tagli utilizzati per la produzione della IGP Lucanica di Picerno sono quelli previsti dal disciplinare di produzione all' art.5 Le spalle da avviare alla mondata devono essere di peso non inferiore a quanto previsto nel disciplinare all'art 5.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

6.6 Salumificio

Il salumificio deve:

- in fase di accettazione, accertarsi che la partita di parti anatomiche destinata alla IGP Lucanica di Picerno, provenga da operatori iscritti, che sia accompagnata da adeguata documentazione di rintracciabilità, verificando la corrispondenza dei dati dichiarati; (la documentazione di rintracciabilità va siglata, se di tipo cartaceo; altrimenti l'avvenuto controllo e accettazione va registrato su sistemi informatici);
utilizzare i tagli di carne previsti all'art. 5 del disciplinare di produzione;
utilizzare gli ingredienti previsti all'art. 5 del disciplinare di produzione
effettuare il controllo del requisito del Ph per ogni lotto delle carni avviate alla trasformazione (secondo art. 5 del disciplinare di produzione);
utilizzare i budelli secondo quanto previsto all'art. 5 del disciplinare di produzione
accertarsi in autocontrollo che il prodotto abbia le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimico- fisiche, di cui agli artt 2 e 5 del disciplinare di produzione;
in caso di lavorazioni non giornaliere il salumificio deve trasmettere il programma di lavorazione (settimanale o mensile) al fine di consentire all'ApC di effettuare le verifiche ispettive senza preavviso;
- registrare i dati (provenienza e quantitativi impiegati materie prime principali) relativi alla realizzazione delle partite di Lucanica di Picerno IGP;
- registrare i dati relativi ad eventuali trasferimenti di prodotto finito ad altro operatore;
- registrare i dati relativi alle attività di porzionamento/confezionamento/etichettatura della Lucanica di Picerno IGP;
- registrare l'avvenuta preparazione, in conformità con il punto 5.1 del disciplinare di produzione, ed in particolare mondatura e macinatura, in tritacarne che utilizzano stampi con fori tra i 10 e 14 mm, la fase di concia e quella dell'insacco; (tale attività di preparazione è oggetto di specifico controllo in fase di verifica ispettiva presso il salumificio);
- registrare i dati produttivi entro il giorno 5 del mese successivo e comunque prima della data di commercializzazione del prodotto IGP;
- trasmettere alla ApC entro il mese successivo, la rendicontazione delle quantità di parti anatomiche in entrata, del prodotto realizzato, di quello ricevuto, trasferito, etichettato ed escluso, nel mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati;
- trasmettere alla ApC entro il 15 gennaio la giacenza del prodotto in stagionatura e del prodotto finito al 31 dicembre

E' responsabilità dei salumifici, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche (aspetto, peso, diametro e lunghezza) e sensoriali (colore, odore e gusto) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo almeno una volta ogni due mesi. Inoltre, gli operatori sono tenuti ad accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche chimiche (grasso sulla sostanza secca, proteine), organolettiche (sapore, odore) e le caratteristiche della pasta secondo le frequenze stabilite nella tabella 3 del p.to 7.5 del presente dispositivo. Il lotto sottoposto ad analisi deve essere trattenuto fino a completo accertamento della conformità; esso può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo positivo esito dei riscontri analitici. I lotti o le unità di prodotto risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della IGP. La documentazione di analisi deve essere conservata dall'operatore e resa disponibile durante i controlli ispettivi. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

6.7 Laboratori di porzionamento/confezionamento

I porzionatori/confezionatori devono:

- in fase di accettazione, accertarsi che il lotto abbia terminato il periodo minimo di stagionatura, provenga da operatori iscritti alla IGP Lucanica di Picerno e sia accompagnato da adeguata documentazione di rintracciabilità e siglarla per avvenuto controllo e accettazione, (nel caso di documentazione cartacea, altrimenti utilizzando i sistemi informatici), verificando la corrispondenza dei dati dichiarati;
- registrare i dati relativi alle attività di porzionamento/confezionamento/etichettatura della Lucanica di Picerno IGP;
- trasmettere alla ApC entro il giorno 5 del mese successivo la rendicontazione del prodotto ricevuto ed etichettato nel mese precedente, o comunicare l'eventuale assenza di dati.

Nel caso le attività di porzionamento e confezionamento sono svolte dai salumifici, questi dovranno espletare anche gli adempimenti di cui al presente paragrafo.

7 Adempimenti dell'ApC

7.1 Generalità

Il prodotto destinato alla IGP è sottoposto a controllo dell'ApC di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli riguardano, oltre che il prodotto, le strutture e gli operatori, e possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5, nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati dalla ApC, 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 la ApC 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 IGP ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella dei controlli di conformità, effettuati 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 prodotto come IGP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla ApC.

I controlli ordinari sono di regola effettuati senza preavviso, salvo i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017.

Oltre ai controlli ordinari vi sono i controlli supplementari, che sono effettuati in esecuzione di provvedimenti di non conformità o attività irata, con o senza preavviso e con costi aggiuntivi a carico dell'operatore.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

7.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti dalla ApC sono descritti nella seguente tabella in cui si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive.

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Allevatori	Iscrizione	100% richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazione(se del caso)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione. Validità dell'autorizzazione sanitaria.
	controllo annuale	33% degli allevamenti iscritti attivi +2% iscritti verificati negli anni precedenti 100% (scrofaie)	Tutti gli anni	Genetica, metodo di ottenimento, alimentazione e rintracciabilità
Macelli / laboratori di sezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazione(se del caso)	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% iscritti	Tutti gli anni	Genetica, metodo di ottenimento, rintracciabilità, vigenza autorizzazione sanitaria
Salumifici (Produttori) Porzionatori / confezionatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di variazione (se del caso).	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Metodo di elaborazione , rintracciabilità, valid
Salumifici/Porzionatori/Confezionatori	controllo annuale sul prodotto	100% degli iscritti	ogni 30000 kg di prodotto	Rintracciabilità, lotto, parametri chimico-fisici e organolettici

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

7.3 Controlli dell'ApC presso l'Allevamento

Ai fini dell'attività del controllo ordinario, l' ApC effettua ogni anno, sulla base del numero di allevamenti riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente, le seguenti visite ispettive:

- almeno una presso il 100 % delle Scrofaie;
- almeno una presso almeno il 33 %+2 % delle altre tipologie di allevamento;

La percentuale indirizza l'attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio, senza escludere l'eventualità che possano essere controllati anche più di una volta nello stesso arco temporale.

7.3.1 - Controlli sull'alimentazione somministrata

Annualmente presso almeno il 25% di tutti gli Allevamenti riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente verifica che siano impiegati gli alimenti definiti nelle tabelle presenti al paragrafo 2.4 del Disciplinare, nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, la documentazione relativa ai documenti previsti al punto al paragrafo 6.4 del presente dispositivo di controllo:

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

I controlli sono documentali mediante acquisizione "cartellino/i" degli alimenti in uso e/o formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da parte dell'Allevamento (siano esse di origine industriale che autoprodotte) o mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall'Allevamento.

L'ApC verifica se l'allevamento ha acquisito un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione del fornitore circa l'idoneità alla IGP dell'alimento, mediante dicitura "Mangime idoneo ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente.

I controlli dell'ApC sono inoltre ispettivi su una percentuale di Allevamenti del 35% e analitici su una percentuale del 25%, secondo quanto previsto dalle Linee Guida Ministeriali. con il prelievo di uno o più campioni di alimenti da destinare alla determinazione dell'acido linoleico e, se utilizzate borlande, del contenuto totale di azoto nel rispetto delle percentuali prescritte nel Disciplinare; per tali percentuali non sono ammesse tolleranze.

7.3.2 - Controlli sugli Allevamenti con produzione promiscua

In caso di produzione promiscua, l'ApC verifica, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese) che siano assicurati tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini non destinati alla produzione tutelata, mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione delle informazioni relative alle partite di suini non destinati alla IGP, al fine di assicurarne la tracciabilità in qualsiasi momento

Con controllo fisico-ispettivo l'ApC verifica che sia assicurata l'identificazione dei suini non destinati alla filiera tutelata e la separazione fisica degli stessi da quelli destinati alla IGP .

7.3.3 - Controlli sulla genetica

A livello documentale, presso le Scrofaie l'ApC , con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), verifica la conformità, in rapporto a quanto previsto all'art. 2.4 del disciplinare della IGP Lucanica di Picerno, ed in particolare verifica:

- la presenza dei certificati zootecnici di ogni verro presente in Allevamento e utilizzato per la IGP;
 - la presenza della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla IGP, con cui il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o la matricola del verro da cui è stato prelevato il seme in consegna;
 - coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del presente Dispositivo di controllo;
- le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che eventualmente mediante accesso a sistemi informatici di registrazione ; in particolare l'ApC controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel presente dispositivo di controllo (primi sette giorni successivi al semestre di riferimento, inteso come primo e secondo semestre dell'anno) delle registrazioni relative:

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di entrata in attività degli stessi;

al numero delle scrofe presenti e all'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;

al numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;

- la registrazione del tipo genetico sugli attestati di trasporto/dichiarazioni del macello rilasciati con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme alla IGP ; in particolare l'ApC verifica conformità e correttezza d'impiego delle linee genetiche utilizzate ai fini della IGP per i verri riproduttori e/o il materiale genetico e/o la relativa progenie riconducibile, agli stessi, in base a quanto specificato al paragrafo 6.4.

Con controllo fisico ispettivo presso le Scrofaie, l'ApC verifica la corrispondenza per tutti i verri presenti in Allevamento e utilizzati per la IGP, tra gli identificativi applicati sul singolo verro e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito, verificando che i verri stessi siano di un tipo genetico conforme ai fini della IGP. Il controllo viene eseguito solo in presenza e con l'ausilio/collaborazione del personale dell'Allevamento per il contenimento degli animali e, comunque, in condizioni di sicurezza per le persone presenti;

Nelle scrofaie con presenza di verri a qualsiasi titolo non conformi, l'ApC controlla che per tali verri, se di genetica non conforme ai fini della IGP, sia stato assicurato l'aggiornamento e il deposito della documentazione rilasciata di vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione e che i verri autoprodotti non siano utilizzati come "ruffiani", fatti salvi quelli sterilizzati mediante documentata vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

Controllo analitico sulla genetica

L'ApC effettua ogni anno, presso almeno il 5% delle Scrofaie riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e presso almeno il 5% degli Allevamenti anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, il prelievo di materiale biologico sui suini destinati alla IGP per la verifica comparativa con il DNA depositato, come previsto dal Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, per la verifica dei requisiti previsti al punto 2.4 del Disciplinare.

Il prelevamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale. Il prelievo può essere effettuato eventualmente, oltre che per i suini destinati alla IGP, anche per i relativi verri destinati alla riproduzione.

7.4 Controlli sui macelli e laboratori di sezionamento

L'ApC verifica che l'attività svolta presso i macelli e i laboratori di sezionamento, presso il 100% degli operatori, come previsto dalla Linee Guida ministeriali, sia conforma al disciplinare di produzione. In particolare l'ApC, attraverso i controlli ispettivi, verifica che

sia stato rispettato le disposizioni sul peso medio vivo partita ;

non siano utilizzati verri e scrofe;

non siano utilizzati animali con miopatie conclamate;

siano utilizzate carcasse ben dissanguate;

sia rispettata la classificazione delle carcasse E.U.R.O.

L'ApC dispone la verifica analitica su una percentuale del 5% dei macelli aderenti alla filiera, secondo quanto previsto dalle Linee Guida ministeriali.

7.5 Controlli sul salumificio

I controlli sui salumifici vengono effettuati attraverso le verifiche ispettive ordinarie e i controlli specifici sul prodotto.

La verifica sull'attività dei salumifici, sul 100% degli iscritti alla IGP Lucanica di Picerno riguarda l'attività di produzione degli operatori, ed il metodo di produzione della Lucanica di Picerno IGP, per verificare la conformità a quanto previsto all'art. 5 del Disciplinare di produzione.

In particolare il controllo ordinario, riguarderà, la tipologia dei tagli impiegati, il peso delle spalle, il ph, gli ingredienti utilizzati per la preparazione dell'impasto, l'insacco ed il calibro dei budelli, l'asciugatura e la stagionatura, e confezionamento.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

Nella verifica ispettiva viene effettuato anche il bilancio di massa; la verifica ispettiva è riferita ad almeno 1 lotto in fase di lavorazione e, per quanto riguarda la rintracciabilità e la documentazione, almeno 2 lotti di lavorazioni precedenti.

Il processo attraverso il quale vengono verificate le partite di prodotto destinate alla commercializzazione della “Lucanica di Picerno” IGP, si articola nelle fasi di seguito descritte.

- Il salumificio, entro il 15 gennaio di ogni anno, per certificare la Lucanica di Picerno IGP deve comunicare alla ApC, la “Comunicazione previsionale prodotto”, i quantitativi di prodotto certificato che intende immettere in commercio in tutta l’annata, per consentire la pianificazione dell’attività di controllo all’ApC; il salumificio deve, altresì, confermare entro il 31 ottobre di ogni anno, i dati forniti in precedenza, allo scopo di consentire all’ApC di verificare il numero di controlli, e se del caso, programmare nuove verifiche sul prodotto, in base alla effettiva produzione realizzata;
- La ApC sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di verifiche sul prodotto da effettuare per l’annata di produzione in corso, secondo la tabella 3 ed il periodo in cui effettuare tali verifiche.
- La ApC incarica l’ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere la verifica. Contestualmente alla verifica sul prodotto verrà svolta la prima verifica in controllo annuale.
- L’Ispettore, dopo aver verificato la conformità del salumificio alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione, verifica la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali previste dal disciplinare sui campioni prelevati in base ai seguenti criteri:

1) determinazione del numero dei lotti da campionare

n. lotti presenti	n. lotti da campionare
Fino a 30	1
Da 31 a 70	2
Oltre 70	3

2) Determinazione della dimensione del campione ai fini delle caratteristiche fisiche e sensoriali:

n. pezzi per lotto di prodotto	n. pezzi da campionare per caratteristiche fisiche	n. pezzi da campionare per le caratteristiche sensoriali
0-100	6	10
101-500	10	15
501-1000	15	20
Oltre 1000	16 + 1 campione ogni 1000 pezzi	25 + 5 campioni ogni 1000 pezzi

Il lotto è conforme se le caratteristiche fisiche sono conformi sul 100% dei pezzi presi a campione. Qualora un solo pezzo non sia conforme, il lotto viene escluso e si procede alla verifica tramite campionamento di un ulteriore lotto. Il lotto è conforme se le caratteristiche sensoriali sono conformi sul 100% dei pezzi presi a campione. In caso di esito non conforme della verifica il lotto non può essere destinato alla IGP.

- In caso di esito positivo delle caratteristiche fisiche ed organolettiche, l’ispettore procede al prelievo di un campione (n. 1 pezzo) per le analisi per la verifica delle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche, formando tre aliquote di uguale dimensione, di cui la prima rimane in azienda, la seconda è destinata al laboratorio per l’effettuazione delle prove, e la terza rimane a disposizione per eventuali controanalisi, presso l’Autorità di controllo.

3): criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove¹

Quantitativo di Lucanica di Picerno per anno (kg)	Numero di prove chimico fisiche ed organolettiche sul prodotto
Da 1 a 30000	1
Ogni 30000	1

¹ Entro il 31 ottobre di ogni anno, a seguito di verifica sui quantitativi effettivamente prodotti, comunicati dal salumificio, l’ApC programma, se del caso, ulteriori controlli ordinari sul prodotto, secondo quanto previsto dalla tabella 3..

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

- f) I controlli analitici sono svolti in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma 17065, in linea con le disposizioni contenute nell'art.34 del Regolamento UE n.625/2017 e con le relative note del Mipaaf.
- g) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.4 del presente Dispositivo.
- h) L'Ispezzore trasmette tempestivamente il verbale di verifica prodotto alla ApC che comunica all'operatore interessato soggetto al controllo gli esiti della verifica. La commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche fisiche, sensoriali e la presenza esclusivamente di carne suina. Se dai rapporti di prova dovessero risultare non conformi, la ApC comunica al richiedente di non poter procedere all'etichettatura del prodotto come IGP. Nel caso di non conformità del lotto, la ApC rilascia una dichiarazione di non idoneità, previa delibera di non conformità grave.
- i) Le successive verifiche sul prodotto sono svolte secondo le stesse modalità descritte ai punti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in commercio prodotto IGP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte della ApC. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata alla ApC. Qualora, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento commercializzati, la ApC 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 la ApC effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare ApC comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- j) Il lotto sottoposto ai controlli analitici non può essere commercializzato fino all'esito delle analisi.
- k) In caso di esito non conforme delle prove, il lotto sottoposto a campionamento deve essere identificato e trattenuto e non può essere etichettato e avviato alla commercializzazione come IGP. Nei 30 gg successivi l'ApC dispone una nuova verifica analitica, con costi a carico dell'operatore

7.6 Controlli su porzionatori/ confezionatori esclusivi

L'ApC verifica che i porzionatori/confezionatori esclusivi effettuino le registrazioni relative all'accertamento dell'iscrizione del salumificio di provenienza del prodotto alla filiera dell'IGP Lucanica di Picerno. Verifica che la documentazione di accompagnamento del prodotto e le relative registrazioni siano corrette e complete. Verifica che sia effettuata la separazione del prodotto IGP da quello convenzionale.

7.7 Etichettatura

- Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'ApC autorizzata, il Consorzio di tutela riconosciuto, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IG e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori.
- L'ApC verifica la conformità al disciplinare di produzione delle etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della IGP.

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

8. Gestione delle non conformità

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

Le non conformità possono essere rilevate anche a seguito dei controlli documentali che si effettuano presso la sede dell'ApC.

Qualora il rilievo emerga dall'analisi documentale in ufficio l'ApC trasmette comunicazione all'azienda, informandola di quanto verrà portato all'attenzione del Comitato di Certificazione. L'ApC assicura il riesame della documentazione ispettiva nonché integrazioni documentali successive alla verifica, che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva deliberazione del Comitato di Certificazione.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva (allevatori, macelli, laboratori di sezionamento, salumifici, laboratori di porzionamento/confezionamento) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come "Lucanica di Picerno" IGP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia dalla ApC quale organismo di controllo designato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come "Lucanica di Picerno" IGP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione "Lucanica di Picerno" IGP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione "Lucanica di Picerno" IGP rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, 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 IGP "Lucanica di Picerno";
- in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come IGP "Lucanica di Picerno"
- comunicare tempestivamente alla ApC le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

8.2 Gestione delle non conformità da parte della ApC

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle possibili non conformità. In sede di verifica l'ispettore redige apposito verbale in cui formalizza quanto individuato in campo e riporta l'eventuale rilievo individuato. La comunicazione del rilievo avviene con la consegna del verbale all'interessato, il quale lo può accettare integralmente oppure formulare riserva. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa individuazione dei lotti e/o delle partite per le quali è stato riscontrato un mancato soddisfacimento dei requisiti.

Qualora, invece, il rilievo emerga dall'analisi documentale in ufficio, l'ApC trasmette comunicazione all'operatore informandolo di quanto verrà portato all'attenzione del comitato di certificazione.

L'ApC assicura il riesame della documentazione ispettiva nonché integrazioni documentali successive alla verifica, che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva deliberazione del comitato di certificazione.

E' cura della ApC stabilire se possano essere classificate come:

- non conformità grave:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come "Lucanica di Picerno" IGP;
- non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come "Lucanica di Picerno" IGP.

Le NC rilevate saranno notificate all'operatore entro 5 giorni dalla delibera del Comitato di certificazione

CCIAA DELLA BASILICATA	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Lucanica di Picerno	DC Lucanica di Picerno Rev.0 del 4/8/22
---------------------------	---	---

dell'ApC, e comunque non oltre 30 giorni dalla rilevazione della non conformità.

Per le non conformità lievi l'operatore è obbligato a comunicare all' ApC il completamento dell'azione correttiva ed a conservarne la documentazione.

Nel caso in cui l'ApC accerti l'esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e a gestire la medesima direttamente nei confronti dell'operatore, è obbligato a comunicare tempestivamente e in ogni caso entro 7 giorni dalla delibera di NC agli esiti dell'accertamento compiuto agli altri OdC interessati.

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla ApC, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione "Lucanica di Picerno" IGP.

L'Operatore è tenuto all'esclusione del prodotto oggetto di una non conformità grave entro 24 ore dalla notifica del provvedimento, salvo diversa indicazione specificata nel piano dei controlli o nel relativo provvedimento.

Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come "Lucanica di Picerno" IGP);

Allo stesso modo per gli allevamenti, le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla ApC, sono gestite attraverso l'identificazione del mangime non conforme che non può essere destinato all'alimentazione dei suini IGP, procedendo eventualmente alla esclusione dei suini dalla IGP alimentati con il mangime non conforme, e dei suini non conformi che non possono essere destinati alle produzioni della IGP.

Le non conformità che dovessero essere rilevate dall'ente di controllo operante in convenzione con la Camera di Commercio della Basilicata, verranno comunicate alla Camera di Commercio, che delibererà sulla NC attraverso il comitato di certificazione.

Tutte le non conformità gravi saranno notificate 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. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore.

9 Reclami e ricorsi

Contro le decisioni prese dalla ApC, l'operatore può presentare reclami, che devono essere gestiti dall'ApC entro 30 giorni dalla data di ricezione.

Gli operatori possono presentare ricorso entro trenta giorni dalla data del provvedimento, tramite pec all'ApC, esponendo le ragioni del dissenso.

L'Organo dei ricorsi dell'ApC, deve pronunciarsi entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove analitiche l'operatore ha facoltà di fare richiesta entro 30 giorni dalla data del rilievo richiede della ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata presentazione della richiesta entro i termini suindicati comporta che il lotto cui si riferisce il campione analizzato, sia definitivamente dichiarato non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove, la ApC, affiderà ad un diverso laboratorio, l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, la ApC ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'Organo dei ricorsi sono vincolanti per l'ApC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente dinanzi all'Autorità Giudiziaria.

10 Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

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

NOME	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<p>MDC3 Lucanica di Picerno Domanda di adesione al sistema dei controlli “Lucanica di Picerno” – Allevatori</p> <p>MDC4 Lucanica di Picerno Domanda di adesione al sistema dei controlli “Lucanica di Picerno” – Macelli, Laboratori di Sezionamento, Salumifici, Porzionatori/confezionatori</p>	<p>Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della ApC del produttore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP.</p>	<p>Devono essere presentati alla ApC dagli operatori della filiera.</p>
<p>Dati allevamento</p>	<p>E' allegato al modello MDC3. Contiene i dati degli animali. Contiene i dati dell'allevamento e degli animali: tipologia allevamento, razze, tipi genetici, n. verri, n. scrofe, n. posti ingrasso, alimentazione, eventuale fecondazione artificiale.</p>	<p>Deve essere inviato alla ApC dall'allevatore</p>
<p>MDC7 “ Comunicazione previsionale produzione Lucanica di Picerno”</p>	<p>Contiene la previsione di produzione annuale di Lucanica di Picerno Igp</p>	<p>Deve essere inviato dall'operatore alla ApC entro il 15 gennaio di ogni anno</p>

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti dalla ApC come riferimento per la 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 una modulistica diversa.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile “Dichiarazione di conformità della Lucanica di Picerno “	È il modulo proposto dalla ApC per la registrazione e la dichiarazione dei dati relativi alla produzione di un lotto di Lucanica. Contiene l'identificazione del lotto, la provenienza e i quantitativi delle parti anatomiche impiegate, la data di inizio stagionatura, il peso ed il n. pezzi ad inizio stagionatura, il peso ed il n. pezzi a fine stagionatura, prove in autocontrollo, la data di fine stagionatura, eventuali esclusioni di prodotto.	Deve essere emesso dal salumificio riepilogato nella rendicontazione mensile e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica.
Facsimile “Dichiarazione di porzionamento / confezionamento/etichettatura	E' il modulo proposto dalla ApC per la registrazione e la Dichiarazione dei dati relativi al porzionamento/ confezionamento / etichettatura del prodotto finito. Contiene l'identificazione del lotto, il peso, i pezzi, il nome del salumificio di provenienza eventualmente, il peso e i pezzi che si etichettano, il tipo di porzionamento, la serie numerica utilizzata, eventuale prodotto escluso.	Deve essere emesso dal salumificio o dal porzionatore/confezionatore puro, e riepilogato nella rendicontazione mensile, e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica
Facsimile “Modello rendicontazione Salumifici / porzionatori/confezionatori	E' il modulo proposto dalla ApC che contiene i dati riassuntivi da dichiarare nelle rendicontazioni periodiche. E' composto da 4 tabelle. Il confezionatore puro è tenuto a compilare solo la tab 2, la tab, 3 e la tab 4.	Deve essere trasmesso mensilmente alla ApC e messo a disposizione dell'ispettore nel corso della verifica

*gli operatori (allevatori, macelli, laboratori di sezionamento) sottoposti ai controlli di altro ente di controllo operante in regime di convenzione con la Camera di Commercio della Basilicata, utilizzeranno la modulistica e/o le piattaforme informatiche previste nei piani di controllo adottati da tali enti, ed approvati dal Mipaaf.