

Schema dei controlli Salame S. Angelo IGP Rev 1 del 18.06.2019

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)
		Categoria	Descrizione									
Salumifici	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti	in territorio delimitato, comune di S. Angelo di Brolo	domanda di adesione (All. 1) con allegata documentazione richiesta.	1	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni nuovo riconoscimento (100%)	fuori zona		Diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture e impianti	autorizzazione sanitaria, attrezzature e spazi sufficienti per le lavorazioni ed asciugatura del prodotto	allegare alla documentazione planimetrie e autorizzazioni sanitarie/Scia	2	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni nuovo riconoscimento (100%)	carenza della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione. Diniego riconoscimento, in caso di mancato adeguamento
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione e anagrafica	In territorio previsto delimitato	Comunicare eventuali variazioni (entro 15 gg.) se avvengono nello stesso comune	3	Controllo comunicazione	D	Ad ogni comunicazione	mancata comunicazione	Grave	esclusione dal circuito tutelato IGP di tutto il prodotto	
				4	D		comunicazione incompleta		Lieve	richiesta integrazione documentazione	eventuale verifica ispettiva se necessaria in relazione alle variazioni comunicate	
		Anagrafica salumificio	Variazioni anagrafica salumificio (cambio P.I.)	Comunicare a IZS le variazioni anagrafiche entro 15 gg. da loro accadimento	5	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazione anagrafica con cambio di partita iva	grave	Notifica carenza e richiesta immediata adeguamento anagrafica	Verifica documentale ed aggiornamento elenco salumifici. In caso di mancata integrazione, verifica ispettiva supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)	
		Categoria	Descrizione										
Salumifici e confezionatori	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione attività	comunicazione di recesso dal sistema di controllo entro il 31 dicembre dell'anno in corso	6	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	Grave	esclusione del prodotto ed eliminazione dall'elenco dei salumifici		
Salumifici	Accettazione materia prima e conformità al disciplinare	Identificazione e rintracciabilità	dichiarazione conformità mezzene MOD 4 (foglio rosa)	accettarsi della corretta documentazione in entrata	7	Verifica Mod 4 ad ogni visita ispettiva	D-I	100%	documentazione assente o incompleta con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato e richiesta adeguamento	richiamo scritto e comunicazione ICQRF	
						8		D		documentazione incompleta o errata SENZA perdita di tracciabilità	lieve	adeguamento registrazioni	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni s enon sanabile documentalmente
			le mezzene devono essere identificate correttamente e di peso non inferiore a 62,5 Kg con presenza della testa nella mezzena.	accertarsi della corretta identificazione delle materia prima e della provenienza	9	controllo conformità materia prima	I	100%	materia prima non correttamente identificata con perdita di tracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF	
					10		D		materia prima non correttamente identificata senza perdita di tracciabilità	lieve	richiesta identificazione corretta entro 7 giorni	verifica documentale della correttezze delle informazioni se non sufficiente V.I. supplementare	
			divieto di surgelazione e congelamento delle carni. Temperatura di refrigerazioni delle carni fresche compresa tra 0 C°- 4 C°. Le carni devono essere lavorate entro 6 giorni dalla data di macellazione.	accertarsi della corretta documentazione fornita e delle registrazioni	11	controllo dei documenti per verifica dei tempi di conservazione e delle temperature	I-D	100%	mancato rispetto dei requisiti	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF	
			Accettazione materia prima e conformità al disciplinare	identificazione corretta dell'utilizzo della materie prime accessorie (sale marino, pepe, budello)	accertarsi della corretta identificazione delle materie prime accessorie	controllo conformità materia prima	12	I	100%	materia prima accessorie non correttamente identificata con perdita di tracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)
		Categoria	Descrizione									
					13		D		materia prima accessorie non correttamente identificata senza perdita di tracciabilità	lieve	richiesta identificazione corretta entro 7 giorni	verifica documentale della correttezza delle informazioni se non sufficiente V.I. supplementare
			emissione dichiarazione di esclusione per tutti i casi	registrazione della causa di esclusione	14	verifica delle dichiarazioni nel corso delle visite ispettive programmate nell'anno	D-I	100%	documentazione assente o incompleta con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato e richiesta adeguamento	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
					15		D		documentazione incompleta o errata SENZA perdita di tracciabilità	lieve	adeguamento registrazioni	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni se non sanabile documentalmente
	sezionatura macinatura, impasto legatura e conformità al disciplinare	identificazione e rintracciabilità	la data di inizio del sezionamento deve corrispondere alla data del programma comunicato ad IZS. Le variazioni devono essere segnalate tempestivamente	controllo programma di sezionamento e lavorazione	16	verifica ispettiva al programma ordinario di sezionamento e lavorazione	I-D	% in base alla frequenza tab A	mancato rispetto del programma di sezionamento	grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato e richiesta adeguamento immediato	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
					17		I-D		mancata comunicazione delle variazioni delle giornate di sezionamento senza perdita di tracciabilità	lieve	richiesta immediata di adeguamento e comunicazione a IZS	Verifica documentale
			il lotto deve essere identificato utilizzando la relativa scheda identificativa apposita che deve essere trasmessa all'ente entro 5 giorni dall'emissione (All 6)	identificare il prodotto semilavorato	18	controllo dichiarazione di lotto sezione 1 nel corso delle visite ispettive programmate	I-D	100%	mancata trasmissione della documentazione o incompleta con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato e richiesta adeguamento	richiamo scritto e comunicazione ICQRF

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)
		Categoria	Descrizione									
					19		I-D	100%	ritardo della trasmissione della documentazione o incompleta SENZA perdita di tracciabilità	lieve	adeguamento registrazioni	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni se non sanabile documentalmente
salumifici	sezionatura macinatura, impasto legatura e conformità al disciplinare	identificazione e rintracciabilità	la grana della carne deve essere di forma quadrata da 12 mm, uso del sale marino, pepe a mezza grana e nitrato di potassio (E252) utilizzo del budello come da disciplinare	attenesi alla disposizione del disciplinare	20	controllo conformità disciplinare nel corso delle verifiche ispettive programmate	D-I	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
salumifici	stagionatura e conformità al disciplinare	identificazione e rintracciabilità	il prodotto deve essere munito di sigillo e i lotti identificati con apposita scheda apposta nei carrelli nel corso della stagionatura	identificare il prodotto semilavorato	21	controllo della scheda e del sigillo	D-I	100%	documentazione incompleta o errata SENZA perdita di tracciabilità	lieve	adeguamento registrazioni e apposizione di sigilli	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni se non sanabile documentalmente
					22		D-I	100%	assenza di sigillo o lotto non correttamente identificato con perdita di tracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
	stagionatura e conformità al disciplinare	conformità al disciplinare	Cularino: stagionatura minima non inferiore a 50 giorni e peso da 700 gr a 1500 gr	attenesi alla disposizione del disciplinare	23	controllo dichiarazione lotto sezione 2 nel corso delle V.I programmate	D-I	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
			Sottocularino: stagionatura minima non inferiore a 30 giorni e peso da 200 gr a 700 gr	attenesi alla disposizione del disciplinare	24	controllo dichiarazione lotto sezione 2 nel corso delle V.I programmate	D-I	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
			Sacco: stagionatura minima non inferiore a 60 giorni e peso da 1000 gr a 3500 gr	attenesi alla disposizione del disciplinare	25	controllo dichiarazione lotto sezione 2 nel corso delle V.I programmate	D-I	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
			Fellata: stagionatura minima non inferiore a 30 giorni e peso da 300 gr a 600 gr	attenesi alla disposizione del disciplinare	26	controllo dichiarazione lotto sezione 2 nel corso delle V.I programmate	D-I	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)
		Categoria	Descrizione									
salumifici	prodotto finito	identificazione e rintracciabilità	registrazione sulla scheda identificativa del completamento positivo della produzione del salame igp	identificare il prodotto finito	27	controllo dichiarazione lotto sezione 2 nel corso delle V.I programmate	D-I	100%	mancata identificazione del lotto con perdita di tracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
						28		D		mancata identificazione del lotto senza perdita di tracciabilità	lieve	identificazione corretta
salumifici	prodotto finito	identificazione e rintracciabilità	dichiarazione di lotto sez 2 allegando i rapporti di prova delle analisi in autocontrollo	registrazione rapporti di prova	29	controllo dichiarazione lotto sezione 2 nel corso delle V.I programmate verificando i rapporti di prova	D-I	100%	documentazione omessa o incompleta con perdita di tracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
					30				documentazione incompleta senza perdita di tracciabilità	lieve		
				Ph a stagionatura ultimata: valore compreso tra 5,1 e 6,2	verifica del ph mediante analisi di laboratorio su un campione	31	controllo rapporto di prova autocontrollo sul lotto stagionato, prelievo di campioni per analisi di laboratorio almeno un lotto ogni 20 lotti prodotti	A	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)
		Categoria	Descrizione									
Salumifici			Aw a stagionatura ultimata:valore compreso tra 0,81 e 0,96	verifica del Aw mediante analisi di laboratorio su un campione	32	controllo rapporto di prova autocontrollo sul lotto stagionato, prelievo di campioni per analisi di laboratorio almeno un lotto ogni 20 lotti prodotti	A	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
			carica micorbica mesofila < 50*10 settima UFC/grammo	verifica della carica micorbica mediante analisi di laboratorio su un campione relativo ad un lotto per ciascun trimestre	33	controllo rapporto di prova in autocontrollo ogni trimestre allegato alla relativa dichiarazione sez 2. Prelievo campione per analisi di laboratorio su almeno un lotto per trimestre	A	100%	mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
	Marchiatura o utilizzo della denominazione	confomità del lotto che utilizza una quantità di carne fresca maggiore di 1500 Kg	oltre alle normali comunicazione (All 6) ultimato il periodo di stagionatura richiedere la conformità a IZS	verificare che il lotto da marchiarsi abbia le evidenze oggettive in base al disciplinare e al par 7.1.1 (FF)	34	controllo ispettivo e documentale su ciascun lotto prima dell'utilizzo della denominazione	D-I	100%	assenza delle evidenze oggettive	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
		confomità del lotto che utilizza una quantità di carne fresca uguale o minore di 1500 Kg	inviare a IZS entro 5 dalla data di lavorazione la dichiarazione del lotto All 6, compilato solo nella sez 1	verificare che il lotto da marchiarsi abbia le evidenze oggettive in base al disciplinare e entro 5 giorni inviare la notifica di avvenuta ricezione	35	controllo idoneità autocertificazione. Dichiarazione di lotto Sez 2 con i rapporti di prova allegati - Verifiche ispettive periodiche in base alla frequenza	D-I	100%	assenza delle evidenze oggettive	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
Salumifici	Designazione e presentazione	Identificazione e rintracciabilità	emissione dichiarazione di porzionamento e etichettatura	registrazioni delle attività	36	controllo dichiarazione di porzionamento e etichettatura. Visita ispettiva periodica	D-I	100%	ritardo della trasmissione della documentazione o incompleta SENZA perdita di tracciabilità	lieve	adeguamento registrazioni e corretta compilazione	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni s enon sanabile documentalmente

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo (7)	Entità del controllo per anno (in %) (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE EFFETTUATA DALL'OdC (12)
		Categoria	Descrizione									
					37		D		mancato rispetto del requisito	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto e comunicazione ICQRF
			corretta etichettatura come previsto dal disciplinare	richiesta approvazione etichetta da parte del consorzio o in assenza da parte dell'OdC	38	approvazione autorizzazione alla stampa dell'etichette numerate nel corso delle visite ispettive	D-I	100%	assenza autorizzazione etichetta	grave	rimozione dell'etichette non appropriate	richiamo scritto e comunicazione ICQRF