PDC/QSS 03

PIANO DEI CONTROLLI
“FILIERA AGNELLO E AGNELLONE”
“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

Redatto da: Responsabile Controllo e Certificazione PRD	Verificato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Approvato ed autorizzato all’emissione da: Amministratore Delegato	
		In data:	2020-11-04

Sommario

1. PREMESSA *4*
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE *4*
3. RIFERIMENTI NORMATIVI *4*
4. TERMINI E DEFINIZIONI *5*
5. CRITERI DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO *6*
6. REQUISITI DI CONFORMITÀ *7*
6.1. Requisiti dei processi che avvengono negli allevamenti 7
6.2. Requisiti dei processi che avvengono nei macelli 9
6.3. Requisiti dei processi che avvengono nei centri di sezionamento 10
6.4. Requisiti dei processi che avvengono nei punti vendita 12
6.5. Requisiti del capofiliera 14
6.6. Requisiti di conformità alla UNI EN ISO 22005:2008 15
7. VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' *16*
7.1. Allevamenti 16
7.2. Macelli 21
7.3. Centri di sezionamento 23
7.4. Punti vendita 26
7.5. Capofiliera 30
8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' *31*
8.1. Gestione delle non conformità da parte degli Operatori 31
8.2. Gestione delle non conformità da parte di CCPB 31
9. – PRELIEVO CAMPIONI *32*
9.1. Prelievo campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio 32

1. PREMESSA

CCPB Srl quale Organismo di controllo autorizzato dalla Regione Sicilia, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo delle “Filiere agnello e agnellone” “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, d’ora in avanti abbreviato con QSS.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano persegue la finalità di identificare ed assicurare attraverso l’attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della **“Filiera Agnello e Agnellone” QSS** e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti appartenenti alla filiera.
Il presente piano si applica a tutti i processi produttivi che avvengono negli allevamenti, nei macelli, nei laboratori di sezionamento, e nei punti vendita aderenti alla filiera.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

DECRETO del Dirigente Generale n° 470 del 12/03/2020	Approvazione della ‘Regola tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Filiera agnello/agnellone”
DECRETO del Dirigente Generale n° 3326 del 07/11/2017	Approvazione dell2 ‘Regole tecniche’ relative al “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo
Decreto del Dirigente Generale n° 478 del 29/03/2019	Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana
REG. (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio	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.
Reg. (CE) n. 1881/2006 della Commissione	Definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (UE) n. 1169/2011	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Reg. (UE) n° 2017/625	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,
Reg. (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio	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
UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi

UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
RT17 Accredia rev. 00 del 2015-04-21	Prescrizioni per l’accreditamento degli Organismi di Certificazione operanti le certificazioni a fronte della norma UNI EN ISO 22005 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione”
Regolamento (UE) n. 1337/2013	Che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l’indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.
Regolamento (UE) 2017/1182	Che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Autocontrollo	Procedimento interno messo in atto da ciascun componente della filiera atto a verificare e garantire che il prodotto marchiato sia conforme ai requisiti previsti.
Capofiliera	Produttore (singolo o associato) a cui è conferito il coordinamento del gruppo di filiera responsabile della conformità, del metodo di produzione e/o del prodotto ottenuto per tutti gli operatori del gruppo di filiera e titolare del certificato di conformità.
Categoria	Agnello: peso della carcassa < 13 kg Agnellone: peso della carcassa ≥ 13 kg
Controllo	Verifica del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione di riferimento
Gruppo di filiera	Insieme di operatori organizzati, appartenenti alla filiera delle carni ovine, che aderiscono al QS per il Disciplinare di produzione “Filiera agnello/agnellone”, composto da operatori (singoli o associati) coinvolti in almeno due fasi della filiera delle carni ovine, una delle quali rappresentata dalla produzione primaria (allevamento).
Laboratorio di sezionamento	Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni
Macello	Stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.
Mangime o alimento per animali	Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.
Operatore	Soggetto, singolo o associato, appartenente a una delle fasi della filiera delle carni ovine; per operatore associato si intendono le organizzazioni di produttori, le associazioni, le cooperative, i consorzi.
Organismo di controllo	Autorità Pubblica di controllo o organismo di certificazione privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.
Produttore	Operatore singolo o associato appartenente alla fase della produzione primaria (allevamento) della filiera delle carni ovine.

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni contenute nei documenti normativi di riferimento, nelle norme UNI CEI EN 45020, ISO 9000 e ISO 17000.

I Moduli citati in questo piano dei controlli sono quelli allegati al DECRETO del Dirigente Generale n° 470 del 12/03/2020, e sono:

SIGLA	TITOLO
MOD 01	Anagrafica azienda fornitrice
MOD 02	Anagrafica allevamento
MOD 03	Anagrafica macello/laboratorio di sezionamento
MOD 04	Anagrafica punto vendita
MOD 05	Registro degli alimenti
MOD 06	Razione alimentare
MOD 07	Accordo azienda fornitrice
MOD 08	Accordo allevamento
MOD 09	Accordo macello/laboratorio di sezionamento
MOD 10	Accordo punto vendita
MOD 11	Piano annuale per Verifiche Ispettive Interne
MOD 12	Check-list e report per Verifica Ispettiva Interna
MOD 13	Scheda reclamo e gestione delle non conformità
MOD 14	Registrazione attività di formazione e addestramento
MOD 15	Registro carico/scarico punto vendita
MOD 16	Organigramma
ALLEGATO 1	Elenco delle aziende coinvolte nel sistema di rintracciabilità

5. CRITERI DELL’ATTIVITA’ DI CONTROLLO

L’attività di controllo da parte di CCPB si articola nelle seguenti fasi:

1. Verifica iniziale
2. Verifiche ispettive di sorveglianza
3. Prove di conformità

L’attività di verifica ispettiva iniziale ha lo scopo di accertare il possesso dei requisiti previsti da parte delle aziende richiedenti la certificazione. Le verifiche iniziali sono eseguite nei tempi e modi definiti nel Regolamento Tecnico al punto 2.4.
Le verifiche ispettive di sorveglianza e di rinnovo sono pianificate ed eseguite durante il periodo produttivo secondo le modalità definite nel Regolamento Tecnico al punto 2.9 e 2.10.
La numerosità delle verifiche ispettive è definita seguendo le regole stabilite nel documento RT17 di Accredia.
Le prove di conformità avvengono secondo quanto definito nel Regolamento Tecnico al punto 2.5. Sono eseguiti i campionamenti di prodotto per le prove previste nelle pagine successive per ogni sito oggetto di verifica ispettiva in fase iniziale, di sorveglianza o di rinnovo.

6. REQUISITI DI CONFORMITÀ

6.1. Requisiti dei processi che avvengono negli allevamenti

I requisiti di conformità da rispettare nell’ambito dell’allevamento sono:

A. L’Agnello/Agnellone ammesso al disciplinare deve appartenere esclusivamente a razze ovine e loro incroci. (5.1 del Disciplinare di riferimento);
B. L’Agnello/Agnellone è allevato secondo i diversi sistemi di allevamento, ad eccezione della stabulazione fissa, in base allo stato produttivo e riproduttivo degli animali ed alle condizioni pedoclimatiche. (5.2 del Disciplinare di riferimento);
C. Le strutture adibite ad allevamento devono rispondere alle esigenze di un sano ed equilibrato sviluppo degli animali negli allevamenti (in accordo con la normativa vigente). Gli ambienti devono quindi essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati per consentire il regolare e tranquillo svolgimento delle principali operazioni previste in allevamento (alimentazione, interventi sanitari, pulizie, ecc.). (5.2 del Disciplinare di riferimento);
D. Devono, inoltre, essere garantite almeno 5 delle seguenti condizioni: (5.2 del Disciplinare di riferimento);
   - Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 1,6 m^2/capo;
   - Agnelli tenuti con la madre sino allo svezzamento;
   - Fronte della mangiatoia con spazi superiori al numero di animali (almeno 35 cm/capo);
   - Abbeveratoi in numero superiore a 25/capo o vasche di dimensioni superiori a 1 m per 50 capi;
   - Ventilazione naturale (stalla aperta) o impianti di aerazione idonei;
   - Illuminazione naturale o artificiale per almeno otto ore al giorno;
   - Presenza di adeguati ripari, facilmente accessibili.
E. La razione alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati e da mangimi concentrati semplici o composti, aziendali e/o commerciali, addizionati con integratori minerali e vitaminici. La razione, registrata nel MOD. 06, deve essere priva di grassi animali aggiunti. Il foraggio, nelle sue diverse forme, dovrà costituire minimo il 30% della razione alimentare. L’integrazione del mangime con derivati dell’industria agrumaria (pastazzo di agrumi essiccato) o con derivati dell’industria olearia (sansa di oliva essiccata) dovrà risultare non inferiore al 10 %. (5.3 del Disciplinare di riferimento);
F. Gli alimenti devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe; a tal fine deve essere effettuato almeno un controllo annuale per la verifica delle aflatossine (Aflatossina B1) sui mangimi complementari e completi il cui contenuto massimo in mg/kg di mangime deve essere inferiore o uguale a 0,004, valore inferiore rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 mg/kg). (5.3 del Disciplinare di riferimento);

G. Per gli alimenti zootecnici, acquistati all’esterno o autoprodotti, l’allevatore deve predisporre e tenere aggiornato un Registro (MOD. 05) dal quale si evinca il carico e scarico delle materie prime acquistate e prodotte in azienda e dei mangimi finiti acquistati. (5.3 del Disciplinare di riferimento);

H. Le procedure di segregazione e separazione derivano dalle operazioni di identificazione e rintracciabilità interna alle diverse aziende coinvolte. In particolare, nel sistema si applica una separazione:
   - Tra i differenti lotti di foraggi, materie prime, mangimi finiti, prodotti o acquistati, tramite apposita etichetta identificativa, cartellino o altro documento di identificazione;
   - Tra gli alimenti zootecnici conformi e non conformi, mediante identificazione e segregazione di quelli non conformi;
   - Tra i differenti lotti del prodotto finito, mediante apposita etichetta. (6 del Disciplinare di riferimento)

I. L’azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l’alimentazione degli animali mediante la raccolta e conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (MOD. 05) che riporti almeno le seguenti informazioni:
   - Nome e/o codice del prodotto;
   - Azienda produttrice;
   - Lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
   - Quantità acquistata;
   - Data di inizio somministrazione;
   - Data di fine somministrazione;
   - Partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato. (6 del Disciplinare di riferimento)

J. L’azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti (MOD. 05 e quaderno di campagna):
   - Trattamenti fitosanitari;
   - Superficie coltivata;
   - Quantità e periodo di raccolta;
   - Eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
   - Data di inizio somministrazione;
   - Data di fine somministrazione;
   - Partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato. (6 del Disciplinare di riferimento)

K. L’azienda di allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio al macello degli animali allevati in conformità al disciplinare (data di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.). (6 del Disciplinare di riferimento)

L. Le registrazioni previste dal disciplinare possono essere gestite in formato elettronico. (6 del Disciplinare di riferimento);

M. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 2 anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge. È previsto apposito sistema informatizzato di identificazione ed etichettatura per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità della carne a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”. (6 del Disciplinare di riferimento);

N. Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output. (6 del Disciplinare di riferimento);

O. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità. (6 del Disciplinare di riferimento);
Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato. (6 del Disciplinare di riferimento);

P. Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo. (6 del Disciplinare di riferimento);

Q. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”. (6 del Disciplinare di riferimento);

R. La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni. (8 del Disciplinare di riferimento);

S. Nei confronti del capofiliera l’allevamento deve:

- Aggiornare i registri di stalla
- Dichiarare al Capofiliera, al momento dell’adesione, il sistema di allevamento e di alimentazione adottato. (8 del Disciplinare di riferimento);

T. Gli allevamenti acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria. (10 del Disciplinare di riferimento).

6.2. Requisiti dei processi che avvengono nei macelli

I requisiti di conformità da rispettare nell’ambito della **dei processi produttivi all’interno dei macelli** sono:

A. Per la produzione di carne di agnello la macellazione deve avvenire ad un’età compresa tra 40 e 60 giorni, con peso della carcassa < 13 kg. (5.4 del Disciplinare di riferimento);

B. Per la produzione di carne di agnellone la macellazione deve avvenire ad un’età compresa tra 60 e 100 giorni, con peso della carcassa ≥ 13 kg. (5.4 del Disciplinare di riferimento);

C. Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni:
- Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell’addome)
- Stato di ingrassamento: scarso o medio

Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono:
- Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona”
- Stato di ingrassamento: scarso o medio. (5.5 del Disciplinare di riferimento);

D. Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output. (6 del Disciplinare di riferimento);

E. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità. (6 del Disciplinare di riferimento);

F. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato. (6 del Disciplinare di riferimento);

G. Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo. (6 del Disciplinare di riferimento);

H. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”. (6 del Disciplinare di riferimento);

I. La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni. (8 del Disciplinare di riferimento);

J. Il macello deve:
- Controllare tutti i documenti di accompagnamento dei capi al fine di verificarne la completezza e relazione con i dati identificativi degli animali.
- Inserire su Software di gestione i dati relativi alla tracciabilità dei capi.
- Apporre, al momento della pesatura, una etichetta su ogni carcassa/mezzena richiamando a sistema informatico i dati inseriti ad inizio macellazione.
- Controllare che l’etichetta riporti le informazioni obbligatorie e tutte le informazioni di cui al paragrafo 7. (8 del Disciplinare di riferimento);

K. I macelli acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria. (10 del Disciplinare di riferimento).

6.3. Requisiti dei processi che avvengono nei centri di sezionamento

I requisiti di conformità da rispettare nell’ambito dei **processi che avvengono nei centri di sezionamento** sono:

A. La carcassa e/o mezzena degli ovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 (quattro) giorni. (5.4 del Disciplinare di riferimento);
B. Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni:
   - Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell’addome)
   - Stato di ingrassamento: scarso o medio
   Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono:
   - Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona”
   - Stato di ingrassamento: scarso o medio. (5.5 del Disciplinare di riferimento);
C. In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa comunitaria, e la dichiarazione nutrizionale espressa in valori medi per 100 g di muscolo longissimus dorsi relativamente a Energia, Grassi, acidi grassi saturi, Carboidrati, zuccheri, Proteine e sale. (5.5 del Disciplinare di riferimento);
D. Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output. (6 del Disciplinare di riferimento);
E. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità. (6 del Disciplinare di riferimento);
F. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
   - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
   - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
   - registrazione documentale del carico e scarico;
   - assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato. (6 del Disciplinare di riferimento);
G. Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo. (6 del Disciplinare di riferimento);
H. Le informazioni riguardanti il percorso di filiera che caratterizzano il prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” sono accessibili al consumatore finale attraverso apposito QR code. (6 del Disciplinare di riferimento);
I. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”. (6 del Disciplinare di riferimento);
J. In etichetta devono essere riportati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 1169/2011 e Reg. UE n.1337/2013) i seguenti elementi:
   - Dicitura Filiera Agnello/Agnellone a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana;
   - Logo organismo di certificazione;
   - Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l’autorizzazione secondo il regolamento d’uso del marchio;
   - Dichiarazione nutrizionale;
   - Qr Code.
   Inoltre, possono essere indicate le seguenti informazioni:
   - Alimentazione priva di grassi animali aggiunti;
   - Periodo di frollatura delle carni.

Qualora venga effettuata la vendita assistita tutte le informazioni previste devono essere riportate su un documento posto in prossimità della stessa. (7 del Disciplinare di riferimento);

K. La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni. (8 del Disciplinare di riferimento);

L. Il laboratorio di sezionamento deve:
   - Controllare all’arrivo della merce proveniente dal macello che questa riporti le informazioni previste dal disciplinare.
   - Mantenere la tracciabilità durante tutte le fasi di lavorazione.
   - Emettere un documento/etichetta che riporti tutte le informazioni previste dal disciplinare per ciascuna partita lavorata. (8 del Disciplinare di riferimento);

M. I laboratori di sezionamento acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria. (10 del Disciplinare di riferimento).

6.4. Requisiti dei processi che avvengono nei punti vendita

I requisiti di conformità da rispettare nell’ambito dei **processi che avvengono nei punti vendita** sono:

A. La carcassa e/o mezzena degli ovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 (quattro) giorni. (5.4 del Disciplinare di riferimento);

B. Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni:
   - Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell’addome)
   - Stato di ingrassamento: scarso o medio

   Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono:
   - Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona”
   - Stato di ingrassamento: scarso o medio. (5.5 del Disciplinare di riferimento);

C. In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa comunitaria, e la dichiarazione nutrizionale espressa in valori medi per 100 g di muscolo longissimus dorsi relativamente a Energia, Grassi, acidi grassi saturi, Carboidrati, zuccheri, Proteine e sale. (5.5 del Disciplinare di riferimento);

D. Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output. (6 del Disciplinare di riferimento);

E. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità. (6 del Disciplinare di riferimento);

F. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato. (6 del Disciplinare di riferimento);

G. Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo. (6 del Disciplinare di riferimento);

H. Le informazioni riguardanti il percorso di filiera che caratterizzano il prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” sono accessibili al consumatore finale attraverso apposito QR code. (6 del Disciplinare di riferimento);

I. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”. (6 del Disciplinare di riferimento);

J. In etichetta devono essere riportati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 1169/2011 e Reg. UE n.1337/2013) i seguenti elementi:
- Dicitura Filiera Agnello/Agnellone a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana;
- Logo organismo di certificazione;
- Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l’autorizzazione secondo il regolamento d’uso del marchio;
- Dichiarazione nutrizionale;
- Qr Code.

Inoltre, possono essere indicate le seguenti informazioni:
- Alimentazione priva di grassi animali aggiunti;
- Periodo di frollatura delle carni.

Qualora venga effettuata la vendita assistita tutte le informazioni previste devono essere riportate su un documento posto in prossimità della stessa. (7 del Disciplinare di riferimento);

K. La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni. (8 del Disciplinare di riferimento);

L. La vendita della carne ovina etichettata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” può essere effettuata in punti vendita convenzionati che fanno richiesta attraverso apposita modulistica. (8 del Disciplinare di riferimento);

M. La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” può essere venduta sfusa tramite vendita assistita, in vaschetta o confezionata sottovuoto, nei tagli tipici di macelleria in punti vendita esclusivisti e non esclusivisti. Il titolare del punto vendita o un suo incaricato, alla

ricezione delle carcasse/mezzene verifica la corrispondenza tra la bolla di accompagnamento con il documento/etichetta predisposto dal macello o laboratorio di sezionamento. (8 del Disciplinare di riferimento);

N. Le carcasse/mezzene prese in carico dal punto vendita, e poste nella cella frigorifera in attesa di essere lavorate, devono riportare l’etichetta originaria apposta dal fornitore (macello, laboratorio di sezionamento). (8 del Disciplinare di riferimento);
O. La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” deve essere conservata e lavorata in modo che non vi sia alcuna commistione con altra carne di provenienza diversa, inoltre si devono conservare e lavorare separatamente le carni a Marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” ascrivibili a partite diverse. (8 del Disciplinare di riferimento);
P. I punti vendita sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico (MOD. 15) del prodotto. Nei punti vendita che non dispongono del reparto di macelleria, la carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere commercializzata esclusivamente se disposta nelle vaschette preimballate dai laboratori di sezionamento. (8 del Disciplinare di riferimento);
Q. I punti vendita acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria. (10 del Disciplinare di riferimento).

6.5. Requisiti del capofiliera

I requisiti di conformità da parte del capofiliera sono:

A. La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni. (8 del Disciplinare di riferimento);
B. Il Capofiliera deve gestire la Banca Dati di tutti i capi macellati e delle carni lavorate per mantenere la rintracciabilità dei dati previsti dal disciplinare e al fine di controllare che i pesi di quanto caricato in entrata corrispondano (considerati i cali peso e la lavorazione) ai pesi dei prodotti in uscita. (8 del Disciplinare di riferimento);
C. Il Capofiliera si impegna ad addestrare, preliminarmente ed in corso d’opera, tutto il personale delle organizzazioni in questione coinvolto nel processo di rintracciabilità della filiera.
   Il personale viene addestrato e sensibilizzato al fine di:
   - Essere reso consapevole dell’importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento;
   - Assicurare la corretta attuazione del sistema di rintracciabilità, relativamente alle tematiche di rintracciabilità di filiera.

   L’addestramento, svolto attraverso specifici corsi di formazione, è coordinato dal Capofiliera. Le attività sono registrate su appositi documenti (MOD. 14 – Registrazione attività di formazione e addestramento) archiviati presso l’organizzazione capofila. (9 del Disciplinare di riferimento);
D. Il Capofiliera, al fine di verificare la veridicità delle informazioni riportate in etichetta, ha definito i controlli da eseguire in autocontrollo con le modalità e le frequenze descritte nel piano dei controlli (vedi 6.6). (10 del Disciplinare di riferimento);

E. Le verifiche sono pianificate e registrate su appositi documenti di registrazione (MOD. 11 – Piano annuale per le Verifiche Ispettive Interne), in cui sono definite: frequenze, modalità di esecuzione e responsabilità. La check-list è registrata nel MOD. 12 – Check list e report per la Verifica Ispettiva Interna. Dette attività possono essere svolte da ispettori propri del Capofiliera o da strutture delegate, al fine di controllare, attraverso verifiche ispettive (con frequenza almeno annuale), la conformità al disciplinare degli operatori appartenenti ai diversi segmenti della filiera. (10 del Disciplinare di riferimento);
F. Alla fine della visita ispettiva il tecnico dovrà redigere un apposito verbale e, nel caso di accertata violazione delle disposizioni del disciplinare, si darà comunicazione al Capofiliera. Ogni attività svolta in modo differente da quanto descritto nel documento è da considerare “non conforme” e come tale deve essere registrata nell’apposito modulo (MOD. 13 – Scheda reclamo e gestione delle non conformità). (10 del Disciplinare di riferimento).

6.6. Requisiti di conformità alla UNI EN ISO 22005:2008

I requisiti di conformità da rispettare nell’ambito della **UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione,** oltre a quelli già definiti nel disciplinare sono i seguenti:

NORMA ISO 22005	REQUISITO ISO 22005	REQUISITO FILIERA QSS
7 Audit interni	L’organizzazione deve effettuare audit interni a intervalli programmati, per valutare l’efficacia del sistema per raggiungere gli obiettivi definiti	Gli audit interni devono essere eseguiti annualmente su tutti gli attori della filiera sia attraverso verifiche ispettive, controlli documentali e bilanci di massa. Annualmente deve essere eseguito almeno un test di rintracciabilità lungo l’intera filiera.

7. VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA’

7.1. Allevamenti

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.1.A	5.1	L’Agnello/Agnellone ammesso dal disciplinare deve appartenere esclusivamente a razze ovine e loro incroci.	CRITICO	Valutazione registro di stalla e ispezione allevamento
6.1.B	5.2	L’Agnello/Agnellone è allevato secondo i diversi sistemi di allevamento, ad eccezione della stabulazione fissa, in base allo stato produttivo e riproduttivo degli animali ed alle condizioni pedoclimatiche.	CRITICO	Ispezione allevamento
6.1.C	5.2	Le strutture adibite ad allevamento devono rispondere alle esigenze di un sano ed equilibrato sviluppo degli animali negli allevamenti (in accordo con la normativa vigente). Gli ambienti devono quindi essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati per consentire il regolare e tranquillo svolgimento delle principali operazioni previste in allevamento (alimentazione, interventi sanitari, pulizie, ecc.).	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali
6.1.D	5.2	Devono, inoltre, essere garantite almeno 5 delle seguenti condizioni: • Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 1,6 m^2/capo; • Agnelli tenuti con la madre sino allo svezzamento; • Fronte della mangiatoia con spazi superiori al numero di animali (almeno 35 cm/capo); • Abbeveratoi in numero superiore a 25/capo o vasche di dimensioni superiori a 1 m per 50 capi; • Ventilazione naturale (stalla aperta) o impianti di aerazione idonei; • Illuminazione naturale o artificiale per almeno otto ore al giorno; • Presenza di adeguati ripari, facilmente accessibili.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione allevamento

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.1.E	5.3	La razione alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati e da mangimi concentrati semplici o composti, aziendali e/o commerciali, addizionati con integratori minerali e vitaminici. La razione, registrata nel MOD. 06, deve essere priva di grassi animali aggiunti. Il foraggio, nelle sue diverse forme, dovrà costituire minimo il 30% della razione alimentare. L’integrazione del mangime con derivati dell’industria agrumaria (pastazzo di agrumi essiccato) o con derivati dell’industria olearia (sansa di oliva essiccata) dovrà risultare non inferiore al 10 %.	CRITICO	Valutazione razione alimentare e registrazioni aziendali. Campionamento ed analisi del mangime
6.1.F	5.3	Gli alimenti devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe; a tal fine deve essere effettuato almeno un controllo annuale per la verifica delle aflatossine (Aflatossina B1) sui mangimi complementari e completi il cui contenuto massimo in mg/kg di mangime deve essere inferiore o uguale a 0,004, valore inferiore rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 mg/kg).	CRITICO	Ispezione allevamento e campionamento ed analisi del mangime presente
6.1.G	5.3	Per gli alimenti zootecnici, acquistati all’esterno o autoprodotti, l’allevatore deve predisporre e tenere aggiornato un Registro (MOD. 05) dal quale si evinca il carico e scarico delle materie prime acquistate e prodotte in azienda e dei mangimi finiti acquistati.	CRITICO	Valutazione razione alimentare e registrazioni aziendali
6.1.H	6	Le procedure di segregazione e separazione derivano dalle operazioni di identificazione e rintracciabilità interna alle diverse aziende coinvolte. In particolare, nel sistema si applica una separazione: • Tra i differenti lotti di foraggi, materie prime, mangimi finiti, prodotti o acquistati, tramite apposita etichetta identificativa, cartellino o altro documento di identificazione; • Tra gli alimenti zootecnici conformi e non conformi, mediante identificazione e segregazione di quelli non conformi; • Tra i differenti lotti del prodotto finito, mediante apposita etichetta.	CRITICO	Ispezione allevamento

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.1.I	6	L’azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l’alimentazione degli animali mediante la raccolta e conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (MOD. 05) che riporti almeno le seguenti informazioni: • Nome e/o codice del prodotto; • Azienda produttrice; • Lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto; • Quantità acquistata; • Data di inizio somministrazione; • Data di fine somministrazione; • partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.1.J	6	L’azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti (MOD. 05 e quaderno di campagna): • Trattamenti fitosanitari; • Superficie coltivata; • Quantità e periodo di raccolta; • Eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento; • Data di inizio somministrazione; • Data di fine somministrazione; • Partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.1.K	6	L’azienda di allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio al macello degli animali allevati in conformità al disciplinare (data di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.).	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.1.L	6	Le registrazioni previste dal disciplinare vengono gestite in formato elettronico. (6 del Disciplinare di riferimento);	NON CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.1.M	6	Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 2 anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge. È previsto apposito sistema informatizzato di identificazione ed etichettatura per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità della carne a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.	CRITICO	Valutazione documenti e registrazioni aziendali

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.1.N	6	Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione allevamento
6.1.O	6	Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità. (6 del Disciplinare di riferimento); Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi: - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche; - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi; - registrazione documentale del carico e scarico; - assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione allevamento
6.1.P	6	Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione allevamento
6.1.Q	6	Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione allevamento
6.1.R	8	La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione allevamento

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.1.T	8	Nei confronti del capofiliera l’allevamento deve: • Aggiornare i registri di stalla • Dichiarare al Capofiliera, al momento dell’adesione, il sistema di allevamento e di alimentazione adottato	CRITICO	Valutazione della dichiarazione di adesione (o accordo di filiera), valutazione delle registrazioni aziendali dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera
6.1.U	10	Gli allevamenti acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria.	CRITICO	Valutazione dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera

7.2. Macelli

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.2.A	5.4	Per la produzione di carne di agnello la macellazione deve avvenire ad un'età compresa tra 40 e 60 giorni, con peso della carcassa < 13 kg.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e documenti accompagnamento bovini
6.2.B	5.4	Per la produzione di carne di agnellone la macellazione deve avvenire ad un'età compresa tra 60 e 100 giorni, con peso della carcassa ≥ 13 kg.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e documenti accompagnamento bovini
6.2.C	5.5	Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni: - Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell'addome) - Stato di ingrassamento: scarso o medio Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono: - Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona” - Stato di ingrassamento: scarso o medio	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e ispezione macello
6.2.D	6	Al fine di dare garanzia dell'identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e ispezione macello
6.2.E	6	Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l'implementazione di un sistema di tracciabilità.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.2.F	6	Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi: • identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche; • conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi; • registrazione documentale del carico e scarico; • assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell'Organismo di Controllo autorizzato.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e ispezione macello

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.2.G	6	Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione macello
6.2.H	6	Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”.	CRITICO	Valutazione delle registrazioni aziendali e ispezione macello
6.2.I	8	La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.2.J	8	J. Il macello deve: • Controllare tutti i documenti di accompagnamento dei capi al fine di verificarne la completezza e relazione con i dati identificativi degli animali. • Inserire su Software di gestione i dati relativi alla tracciabilità dei capi. • Apporre, al momento della pesatura, una etichetta su ogni carcassa/mezzena richiamando a sistema informatico i dati inseriti ad inizio macellazione. • Controllare che l’etichetta riporti le informazioni obbligatorie e tutte le informazioni di cui al paragrafo 7.	CRITICO	Valutazione della dichiarazione di adesione (o accordo di filiera), valutazione delle registrazioni aziendali dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera
6.2.K	8	I macelli acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria.	CRITICO	Valutazione dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera

7.3. Centri di sezionamento

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.3.A	5.4	La carcassa e/o mezzena degli ovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 (quattro) giorni.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, documenti accompagnamento e ispezione del centro
6.3.B	5.5	Le carcasse ammesse all’uso del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” devono avere le seguenti caratteristiche: Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni: - Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell’addome) - Stato di ingrassamento: scarso o medio Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono: - Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona” - Stato di ingrassamento: scarso o medio.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, documenti accompagnamento e ispezione del centro
6.3.C	5.5	In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa comunitaria, e la dichiarazione nutrizionale espressa in valori medi per 100 g di muscolo longissimus dorsi relativamente a Energia, Grassi, acidi grassi saturi, Carboidrati, zuccheri, Proteine e sale.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, etichette e ispezione del centro
6.3.D	6	Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.3.E	6	Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, etichette e ispezione del centro

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.3.F	6	Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi: - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche; - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi; - registrazione documentale del carico e scarico; - assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato.	CRITICO	Valutazione documentazione e registrazioni aziendali
6.3.G	6	Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo.	CRITICO	Valutazione documentazione e registrazioni aziendali e dati e informazioni presenti nella piattaforma informatica
6.3.H	6	Le informazioni riguardanti il percorso di filiera che caratterizzano il prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” sono accessibili al consumatore finale attraverso apposito QR code.	CRITICO	Verifica di rintracciabilità dati del QR Code
6.3.I	6	Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”.	CRITICO	Verifica della gestione dei prodotti non conformi
6.3.J	6	In etichetta devono essere riportati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 1169/2011 e Reg. UE n.1337/2013) i seguenti elementi: - Dicitura Filiera Agnello/Agnellone a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana; - Logo organismo di certificazione; - Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l’autorizzazione secondo il regolamento d’uso del marchio; - Dichiarazione nutrizionale; - Qr Code. Inoltre, possono essere indicate le seguenti informazioni: - Alimentazione priva di grassi animali aggiunti; - Periodo di frollatura delle carni.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, etichette e ispezione del centro

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.3.K	8	La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.3.L	8	Nei confronti del Capofiliera il laboratorio di sezionamento deve: (8 del Disciplinare di riferimento); • Controllare all’arrivo della merce proveniente dal macello che questa riporti le informazioni previste dal disciplinare. • Mantenere la tracciabilità durante tutte le fasi di lavorazione. • Emettere un documento/etichetta che riporti tutte le informazioni previste dal disciplinare per ciascuna partita lavorata.	CRITICO	Valutazione della dichiarazione di adesione (o accordo di filiera), valutazione delle registrazioni aziendali dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera
6.3.M	10	I laboratori di sezionamento acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori del capofiliera e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria.	CRITICO	Valutazione dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera

7.4. Punti vendita

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.4.A	5.4	La carcassa e/o mezzena degli ovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 (quattro) giorni.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, documenti accompagnamento e ispezione del laboratorio di macelleria
6.4.B	5.5	Le carcasse ammesse all’uso del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” devono avere le seguenti caratteristiche: Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni: - Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell’addome) - Stato di ingrassamento: scarso o medio Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono: - Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona” - Stato di ingrassamento: scarso o medio.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali, documenti accompagnamento e ispezione del laboratorio di macelleria
6.4.C	5.5	In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa comunitaria, e la dichiarazione nutrizionale espressa in valori medi per 100 g di muscolo longissimus dorsi relativamente a Energia, Grassi, acidi grassi saturi, Carboidrati, zuccheri, Proteine e sale.	CRITICO	Valutazione etichette
6.4.D	6	Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output.	CRITICO	Valutazione documenti e registrazioni aziendali e ispezione del laboratorio di macelleria
6.4.E	6	Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e ispezione del laboratorio di macelleria

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.4.F	6	Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi: - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche; - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi; - registrazione documentale del carico e scarico; - assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato.	CRITICO	Valutazione documenti e registrazioni aziendali
6.4.G	6	Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali e dati nella piattaforma informatica
6.4.H	6	Le informazioni riguardanti il percorso di filiera che caratterizzano il prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” sono accessibili al consumatore finale attraverso apposito QR code.	CRITICO	Verifica di rintracciabilità dati del QR Code
6.4.I	6	Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”.	CRITICO	Verifica della gestione dei prodotti non conformi
6.4.J	7	In etichetta devono essere riportati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 1169/2011 e Reg. UE n.1337/2013) i seguenti elementi: - Dicitura Filiera Agnello/Agnellone a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana; - Logo organismo di certificazione; - Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l’autorizzazione secondo il regolamento d’uso del marchio; - Dichiarazione nutrizionale; - Qr Code. Inoltre, possono essere indicate le seguenti informazioni: - Alimentazione priva di grassi animali aggiunti; - Periodo di frollatura delle carni. Qualora venga effettuata la vendita assistita tutte le informazioni previste devono essere riportate su un documento posto in prossimità della stessa.	CRITICO	Valutazione delle etichette

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.4.K	8	La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.	CRITICO	Valutazione documentazione e registrazioni aziendali
6.4.L	8	La vendita della carne ovina etichettata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” può essere effettuata in punti vendita convenzionati che fanno richiesta attraverso apposita modulistica.	CRITICO	Valutazione documentazione punto vendita convenzionato
6.4.M	8	La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” può essere venduta sfusa tramite vendita assistita, in vaschetta o confezionata sottovuoto, nei tagli tipici di macelleria in punti vendita esclusivisti e non esclusivisti. Il titolare del punto vendita o un suo incaricato, alla ricezione delle carcasse/mezzene verifica la corrispondenza tra la bolla di accompagnamento con il documento/etichetta predisposto dal macello o laboratorio di sezionamento.	CRITICO	Ispezione laboratorio e reparto macelleria
6.4.N	8	Le carcasse/mezzene prese in carico dal punto vendita, e poste nella cella frigorifera in attesa di essere lavorate, devono riportare l’etichetta originaria apposta dal fornitore (macello, laboratorio di sezionamento).	CRITICO	Ispezione laboratorio e reparto macelleria
6.4.O	8	La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” deve essere conservata e lavorata in modo che non vi sia alcuna commistione con altra carne di provenienza diversa, inoltre si devono conservare e lavorare separatamente le carni a Marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” ascrivibili a partite diverse.	CRITICO	Ispezione laboratorio macelleria e cella frigorifera

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.4.P	8	I punti vendita sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico (MOD. 15) del prodotto. Nei punti vendita che non dispongono del reparto di macelleria, la carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere commercializzata esclusivamente se disposta nelle vaschette preimballate dai laboratori di sezionamento.	CRITICO	Valutazione registrazioni aziendali
6.4.Q	10	I punti vendita acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori del capofiliera e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria. (10 del Disciplinare di riferimento);	CRITICO	Valutazione dei rapporti di verifica ispettiva del Capofiliera

7.5. Capofiliera

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA’ DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.5.A	8	La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel). Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.). In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico. Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione. Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.	CRITICO	Valutazione registrazioni e documenti aziendali
6.5.B	8	Il Capofiliera deve gestire la Banca Dati di tutti i capi macellati e delle carni lavorate per mantenere la rintracciabilità dei dati previsti dal disciplinare e al fine di controllare che i pesi di quanto caricato in entrata corrispondano (considerati i cali peso e la lavorazione) ai pesi dei prodotti in uscita.	CRITICO	Esame della banca dati, test di rintracciabilità e bilancio di massa
6.5.C	9	Il Capofiliera si impegna ad addestrare, preliminarmente ed in corso d’opera, tutto il personale delle organizzazioni in questione coinvolto nel processo di rintracciabilità della filiera. Il personale viene addestrato e sensibilizzato al fine di: • Essere reso consapevole dell’importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento; • Assicurare la corretta attuazione del sistema di rintracciabilità, relativamente alle tematiche di rintracciabilità di filiera. L’addestramento, svolto attraverso specifici corsi di formazione, è coordinato dal Capofiliera. Le attività sono registrate su appositi documenti (MOD. 14 – Registrazione attività di formazione e addestramento) archiviati presso l’organizzazione capofila.	CRITICO	Valutazione delle registrazione delle formazioni erogate

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
6.5.D	10	Il Capofiliera, al fine di verificare la veridicità delle informazioni riportate in etichetta, ha definito i controlli da eseguire in autocontrollo con le modalità e le frequenze descritte nel piano dei controlli (vedi 6.6).	CRITICO	Esame del piano annuale per le verifiche ispettive interne e delle check list e report delle VII
6.3.E	10	Le verifiche sono pianificate e registrate su appositi documenti di registrazione (MOD. 11 – Piano annuale per le Verifiche Ispettive Interne), in cui sono definite: frequenze, modalità di esecuzione e responsabilità. La check-list è registrata nel MOD. 12 – Check list e report per la Verifica Ispettiva Interna. Dette attività possono essere svolte da ispettori propri del Capofiliera o da strutture delegate, al fine di controllare, attraverso verifiche ispettive (con frequenza almeno annuale), la conformità al disciplinare degli operatori appartenenti ai diversi segmenti della filiera.	CRITICO	Esame del piano annuale per le verifiche ispettive interne e delle check list e report delle VII
6.5.F	10	Alla fine della visita ispettiva il tecnico dovrà redigere un apposito verbale e, nel caso di accertata violazione delle disposizioni del disciplinare, si darà comunicazione al Capofiliera. Ogni attività svolta in modo differente da quanto descritto nel documento è da considerare “non conforme” e come tale deve essere registrata nell'apposito modulo (MOD. 13 – Scheda reclamo e gestione delle non conformità).	CRITICO	Esame del piano annuale per le verifiche ispettive interne, delle check list e report delle VII e delle non conformità emerse

8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

8.1. Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera Agnello/agnellone, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- Devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/confezionamento.

8.2. Gestione delle non conformità da parte di CCPB

Le non conformità possono essere classificate, come:

- Lievi: quando investono aspetti formali e non comportano gravi danni all'immagine del Marchio;

- Medie: quando investono aspetti sostanziali e determinano un concreto pericolo all'immagine del Marchio, nonché in caso di reiterazione di violazioni di lieve entità;
- Gravi: quando investono aspetti sostanziali e recano danni all'immagine del Marchio.

Le non conformità lievi si attribuiscono quando si riscontrano carenze formali ma non sostanziali rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione, nel presente piano dei controlli e nei documenti contrattuali di riferimento. Sono segnalate quando un requisito non critico è disatteso in modo non esteso e/o sistematico
Le non conformità medie si attribuiscono quando si riscontrano carenze sostanziali rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione, nel presente piano dei controlli e nei documenti contrattuali di riferimento. Sono segnalate quando un requisito critico è disatteso in modo non esteso e/o sistematico, oppure, un requisito non critico non è soddisfatto in modo esteso e/o sistematico.
Le non conformità gravi si attribuiscono quando si riscontrano carenze sostanziali rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione, nel presente piano dei controlli e nei documenti contrattuali di riferimento, che compromettono la conformità del prodotto, e il mancato rispetto della normativa cogente applicabile. Sono segnalate quando un requisito critico è disatteso in modo esteso e/o sistematico

Nel caso di non conformità CCPB valuterà l’efficacia delle azioni correttive implementate. Laddove l’operatore non provveda alla risoluzione delle non conformità entro i termini fissati da CCPB, ovvero nel caso in cui non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente o nel corso della visita ispettiva stessa, CCPB effettuerà una visita ispettiva aggiuntiva, al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza.

9. – PRELIEVO CAMPIONI

9.1. Prelievo campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio

Qualsiasi tipo di campione da sottoporre ad analisi da parte dei laboratori di prova è suddiviso in tre aliquote, di cui una da sottoporre a prova, da inviare al laboratorio, una seconda rappresentante il controcampione da recapitare a CCPB, e la terza da rilasciare all’Organizzazione.
Qualora il campione sia prelevato in assenza di un rappresentate dell’Organizzazione, l’aliquota di campione prelevato è recapitata al CCPB.
Ogni aliquota prelevata pesa indicativamente quanto riportato nella tabella che segue, in relazione alla tipologia di prodotto campionato.

TIPI DI PRODOTTO	Quantità minima (in g i solidi e ml i liquidi)
Mangime	500
Foraggi	500

Durante le fasi di prelievo, preparazione, trasporto e invio è evitata qualsiasi alterazione e contaminazione esterna, al fine di non compromettere la validità del controllo.
L’ispettore pertanto:

- Utilizza guanti di lattice monouso per il prelievo di campioni di prodotto potenzialmente contaminabili (esempio campionamenti di matrici vegetali);
- Ripone il materiale prelevato in un contenitore pulito e chimicamente inerte, che offre una protezione sicura da qualsiasi contaminazione, danneggiamento o perdita, e idoneo al tipo di conservazione e trasporto;
- Appone le etichette identificative sul/i contenitore/i del/i campione/i in maniera tale da rendere evidenti eventuali manomissioni e/o effrazioni del/i contenitore/i.
- Mantiene le matrici oggetto di controllo a contatto con superfici pulite, durante la preparazione delle aliquote del campione;
- Evita di porre i campioni prelevati in luoghi eccessivamente caldi e alla luce solare diretta;
- Pulisce e mantiene in condizioni di efficienza le eventuali attrezzature utilizzate per il prelievo del campione e/o che vengono a contatto con lo stesso.

9.1.1. Criteri di campionamento

FASE	MATRICE	METODO DI CAMPIONAMENTO	PROVE
Allevamento	Mangime	Regolamento UE N. 691/2013 19 luglio 2013	Aflatossine (Aflatossina B1)
Allevamento	Foraggi	Regolamento UE N. 691/2013 19 luglio 2013	Aflatossine (Aflatossina B1)
Allevamento	Mangime	Regolamento UE N. 691/2013 19 luglio 2013	Colesterolo (per verificare l’assenza di grassi di origine animale)

9.1.2. Campionamenti ed analisi aggiuntive
CCPB si riserva di effettuare campionamenti ed analisi relativi a requisiti cogenti.