



**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”**

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 1 di 25

**STATO DI REVISIONE E MODIFICHE**

<b>N°</b>	<b>Data</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Elaborazione</b>	<b>Verifica/ Validazione</b>	<b>Approvazione</b>
0	08/06/2020	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD

**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”**



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 2 di 25

### Sommario

1.	PREMESSA.....	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	3
3.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	4
4.	TERMINI E DEFINIZIONI .....	5
5.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	6
5.1	SOGGETTI COINVOLTI.....	6
5.2	MODALITÀ DI ACCESSO.....	6
5.2.1	OPERATORI SINGOLI .....	6
5.2.2	OPERATORI ASSOCIATI .....	7
5.2.3	GRUPPO DI FILIERA .....	8
5.2.4	OPERATORI SINGOLI O ASSOCIATI O GRUPPO DI FILIERA .....	8
6.	VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI PER L’INSERIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	9
6.1	VALUTAZIONE DOCUMENTALE DELLA RICHIESTA DI ADESIONE.....	9
6.2	VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE.....	9
6.2.1	PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE .....	10
6.3	INSERIMENTO NELL’ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	10
7.	CONTROLLO PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	11
7.1	VERIFICHE ISPETTIVE DI SORVEGLIANZA.....	12
7.2	INDAGINI ANALITICHE .....	13
8.	OBBLIGHI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO .....	13
8.1	OPERATORI SINGOLI.....	13
8.2	OPERATORI ASSOCIATI O GRUPPO DI FILIERA.....	14
9.	SISTEMA DI PRODUZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	15
9.1	ALLEVAMENTO.....	15
9.2	MACELLO.....	17
9.3	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO.....	17
9.4	PUNTI VENDITA.....	19
10.	VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE IN MERITO ALL’ETICHETTATURA .....	21
10.1	VERIFICA CONFORMITÀ ETICHETTE .....	21
11.	PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ .....	22



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 3 di 25

### 1. PREMESSA

Il DDG n. 3326 del 7 novembre 2017 Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo del logo”, all’articolo 6 prevede che il rispetto dei requisiti di processo e/o di prodotto, contenuti nel disciplinare di produzione, approvato con DDG n. 470 del 12 marzo 2020, siano verificati da un’Autorità Pubblica di Controllo, o da un Organismo di Controllo privato, operante ai sensi della Norma ISO/IEC 17065, accreditato dallo Stato Membro di appartenenza.

Il presente piano dei controlli, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 3, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l’insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione *Filiera Agnello/Agnellone* a marchio “QS” Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

### 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano di controllo è lo strumento atto ad assicurare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso l’attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”, per ogni specifica attività, da parte degli operatori inseriti nel sistema.

Gli elementi presi in considerazione nel presente piano di controllo si riferiscono a:

- 1) modalità di adesione al sistema da parte degli operatori;
- 2) verifica e mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione;
- 3) tipo di non conformità, trattamento e azione correttiva della stessa.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 4 di 25

### 3. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017.
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	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
Approvazione Regola Tecnica relativa al disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”	Decreto del Dirigente Generale n. 470 del 12/03/2020 GURS n.18 Parte I del 27/03/2020
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
Reg. (UE) n. 1169/2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Reg. di esecuzione (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.
Reg. delegato (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
Reg. (UE) n. 625/2017	Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 5 di 25

sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

### 4. TERMINI E DEFINIZIONI

TERMINE	DEFINIZIONE				
Macello	Stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.				
Laboratorio di sezionamento	Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni.				
Categoria:	<table border="1"><tr><td><b>Agnello</b></td><td>Peso della carcassa &lt; 13 kg.</td></tr><tr><td><b>Agnellone</b></td><td>Peso della carcassa ≥ 13 kg.</td></tr></table>	<b>Agnello</b>	Peso della carcassa < 13 kg.	<b>Agnellone</b>	Peso della carcassa ≥ 13 kg.
<b>Agnello</b>	Peso della carcassa < 13 kg.				
<b>Agnellone</b>	Peso della carcassa ≥ 13 kg.				
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.				
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.				
Controllo	Verifica del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare effettuata dall'Organismo di controllo.				
Organismo di controllo	Autorità Pubblica di controllo conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro, individuato nel CORFILCARNI GCC – P.IVA 02727090835 – C.F. 97066880838 con sede presso Dipartimento di Scienze Veterinarie – Università degli Studi di Messina – Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina e-mail: certificazione@corfilcarni.it; pec: corfilcarni@pec.it				
Autorità di Vigilanza	Regione Siciliana – Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura.				
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.				



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 6 di 25

TERMINE	DEFINIZIONE
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).
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.
Produttore	Operatore singolo o associato appartenente alla fase della produzione primaria (allevamento) della filiera delle carni ovine.

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

### 5.1 Soggetti coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera del disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” sono: allevatori, macelli e laboratori di sezionamento, punti vendita.

### 5.2 Modalità di accesso

#### 5.2.1 Operatori singoli

Gli operatori singoli che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato D) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 0 del 08/06/2020	Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020	Pagina 7 di 25
-----------------	---------------------------	------------------------------------	----------------

- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato.

La richiesta di adesione può essere inoltrata in qualsiasi periodo dell’anno, ma comunque prima dell’inizio di ogni attività riguardante la gestione dei processi attinenti al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

### 5.2.2 Operatori associati

Gli operatori associati che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato D) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;
- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato;
- Elenco di tutti gli operatori aderenti con indirizzo anche mail, PEC, telefono e partita iva.

La richiesta di adesione può essere inoltrata in qualsiasi periodo dell’anno, ma comunque prima dell’inizio di ogni attività riguardante la gestione dei processi attinenti al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 8 di 25

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

### 5.2.3 Gruppo di filiera

Gli operatori appartenenti ad un gruppo di filiera che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato D) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;
- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato;
- Elenco di tutti gli operatori aderenti con indirizzo anche mail, PEC, telefono e partita iva con indicazione del Capofiliera cui è conferito il coordinamento del gruppo di filiera, responsabile della conformità del metodo di produzione e/o prodotto ottenuto per tutti gli operatori del gruppo di filiera e titolare del certificato di conformità.

La richiesta di adesione può essere inoltrata in qualsiasi periodo dell’anno, ma comunque prima dell’inizio di ogni attività riguardante la gestione dei processi attinenti al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

### 5.2.4 Operatori singoli o associati o gruppo di filiera

L’operatore singolo o associato o il gruppo di filiera che richiede l’adesione al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 9 di 25

Agnello/Agnellone”, ha l’obbligo di comunicare entro 7 giorni lavorativi a mezzo mail ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) al CORFILCARNI GCC eventuali sanzioni, provvedimenti e/o mere contestazioni rilevate dalle Autorità competenti, in materia merceologica, ambientale, igienico sanitaria e benessere animale, sia antecedenti che successive al rilascio del certificato di conformità. Il CORFILCARNI GCC, effettuate le necessarie verifiche, predispone un accordo tecnico-economico (Accordo di certificazione) con lo stesso.

## 6. VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI PER L’INSERIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

### 6.1 Valutazione documentale della richiesta di adesione

Ricevuta la richiesta di adesione e la documentazione accessoria prevista (5.2 Modalità di accesso), entro 5 giorni lavorativi il CORFILCARNI GCC provvederà all’esame documentale per verificare la completezza e la conformità ai requisiti disciplinati.

In caso di esito positivo dell’istruttoria della richiesta di adesione, accertata la completezza e la conformità della richiesta stessa e della documentazione fornita, il CORFILCARNI GCC entro 15 giorni lavorativi dispone per l’esecuzione della verifica ispettiva iniziale al fine dell’inserimento nell’elenco degli operatori controllati.

Qualora la richiesta di adesione e/o la documentazione accessoria risultasse incompleta, il CORFILCARNI GCC informerà il richiedente entro 7 giorni lavorativi a mezzo mail all’indirizzo indicato, al contempo, saranno richieste le integrazioni.

Nel caso in cui la richiesta di adesione e/o la documentazione accessoria risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato dal CORFILCARNI GCC entro 7 giorni lavorativi, a mezzo mail, all’indirizzo indicato, del motivo per cui la domanda è stata respinta.

### 6.2 Verifica ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell’esame documentale, il CORFILCARNI GCC pianifica l’esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l’ispettore incaricato:



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 10 di 25

- a) Valuta la coerenza con le informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone” (con particolare riguardo ai requisiti stabiliti per l’alimentazione, le condizioni di allevamento, la disponibilità di attrezzature e di impianti idonei, i sistemi di gestione della rintracciabilità);
- b) Valuta la compilazione della documentazione prevista;
- c) Segnala le eventuali carenze riscontrate;
- d) Registra gli esiti nel rapporto ispettivo e ne consegna copia all’operatore, esprimendo parere sulla conformità;

In caso di esito negativo della verifica ispettiva iniziale, il CORFILCARNI GCC richiede l’adeguamento ai requisiti oppure respinge, con atto motivato, la richiesta di adesione al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

### 6.2.1 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

Operatore	Entità del controllo prime adesioni
Allevatore	100%
Macello	100%
Laboratorio di sezionamento	100%
Punto vendita	100%

### 6.3 Inserimento nell’elenco degli operatori controllati

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non vengano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell’ispezione sopracitata il Comitato di Certificazione (CdC) del CORFILCARNI GCC delibera il rilascio del certificato di conformità all’operatore e l’iscrizione del nominativo dello stesso nell’elenco degli operatori controllati e invia comunicazione all’Autorità di Vigilanza.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione non sono iscritti nell’elenco degli operatori controllati.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 11 di 25

### 7. CONTROLLO PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Qualora la documentazione presentata (5.2 Modalità di accesso) fosse oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente entro 15 giorni lavorativi al CORFILCARNI GCC, a mezzo mail indirizzata a [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it), che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di stabilire se le variazioni richiedono eventuali ispezioni o prove analitiche. In ogni caso le variazioni notificate dall'operatore saranno oggetto di valutazione nel corso della successiva verifica ispettiva di sorveglianza.

Le strutture dell'operatore, assoggettate al controllo del CORFILCARNI GCC, devono essere messe sempre a disposizione dell'ispettore del CORFILCARNI GCC che può presentarsi per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento, durante l'orario di lavoro.

Il CORFILCARNI GCC effettua le verifiche di sorveglianza, la cui frequenza è diversa in funzione della tipologia di operatore, ed è riportata nel presente piano dei controlli.

Le attività di controllo consistono essenzialmente in:

- a) verifiche ispettive nei luoghi di produzione e lavorazione (allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e punti vendita) dei prodotti assoggettati al sistema di controllo (le verifiche ispettive possono essere anche non comunicate all'operatore);
- b) verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e sulla tenuta della documentazione da parte dell'operatore o presso la sede del CORFILCARNI GCC;
- c) prelievi di campioni per analisi di laboratorio sulla base dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione QS “Filiera Agnello/Agnellone”;
- d) verifica di conformità alla norma ISO 22005.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 12 di 25

Le fasi produttive che possono essere oggetto delle attività di controllo sono quelle successive alla data d’inserimento dell’operatore nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

### 7.1 Verifiche ispettive di sorveglianza

Il CORFILCARNI GCC effettuerà, presso ciascun operatore un numero di visite ispettive non inferiore a quanto riportato nella seguente tabella 1:

**Tabella 1**

Tipo di Operatore	Numero minimo di verifiche ispettive
Operatore singolo	1 verifica ispettiva/anno
Operatore associato	1 verifica ispettiva/anno presso la sede dell’operatore associato o del Gruppo di filiera.
Gruppo di filiera	$\sqrt{n}$ verifiche ispettive/anno presso operatori aderenti n = numero operatori aderenti all’operatore associato. Nel caso di Gruppo di filiera n = numero di operatori aderenti al gruppo, distinti per categoria di filiera.

Verifiche ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli saranno effettuate nel caso in cui:

- occorre accertare l’attuazione dell’azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- l’operatore comunica al CORFILCARNI GCC (a mezzo mail: [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)), entro 15 giorni lavorativi, le variazioni significative inerenti la propria azienda ed il processo produttivo;
- si verifica il mancato o ritardato invio dei dati dopo sollecito.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 13 di 25

### 7.2 Indagini analitiche

Il CORFILCARNI GCC, con cadenza annuale, effettua indagini analitiche presso ciascun allevatore in occasione delle verifiche ispettive di sorveglianza. A tale scopo, vengono effettuati prelievi di mangime alla mangiatoia per verificare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

Le indagini analitiche devono essere svolte presso laboratori accreditati secondo la norma ISO/IEC 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare.

Il CORFILCARNI GCC può prelevare campioni da analizzare in qualsiasi circostanza e/o nei casi di sospetto utilizzo di alimenti non autorizzati nel disciplinare.

## 8. OBBLIGHI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

### 8.1 Operatori singoli

Devono:

- Gestire e tenere costantemente aggiornate le informazioni necessarie ad attestare la rintracciabilità del prodotto;
- Gestire le informazioni degli ovini allevati secondo il disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”;
- Accertare e documentare in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal piano di controllo;
- Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di ventiquattro mesi, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme;
- Assicurare che i prodotti del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 14 di 25

- Assicurare la corretta etichettatura del prodotto in conformità alle disposizioni di legge e alle disposizioni del disciplinare;
- Consentire al CORFILCARNI GCC ed alle Autorità competenti per la vigilanza, in ogni momento e senza restrizioni, l'accesso alle sedi aziendali ed alla documentazione richiesta;
- Essere in grado di dimostrare la conformità nel tempo a tutti i requisiti previsti dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

### 8.2 Operatori associati o Gruppo di filiera

Devono:

- Gestire e tenere costantemente aggiornate le informazioni necessarie ad attestare la rintracciabilità del prodotto;
- Gestire le informazioni degli ovini allevati secondo il disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”;
- Accertare e documentare in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal piano di controllo, indicando un responsabile, nel caso di operatore associato, ed un capofiliera, nel caso di Gruppo di filiera;
- Gestire la banca dati degli operatori aderenti;
- Gestire la banca dati del numero di capi allevati/macellati e dei quantitativi di prodotto dotato di certificazione venduto in conformità al disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”;
- Gestire la banca dati o la registrazione dei quantitativi di prodotto certificato in ingresso e di prodotto venduto per ciascun punto vendita aderente al disciplinare;
- Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di ventiquattro mesi, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme;
- Assicurare che i prodotti sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 15 di 25

- Assicurare la corretta etichettatura del prodotto in conformità alle disposizioni di legge e alle disposizioni del disciplinare;
- Consentire al CORFILCARNI GCC e alle Autorità competenti per la vigilanza, in ogni momento e senza restrizioni, l'accesso alle sedi aziendali ed alla documentazione richiesta;
- Essere in grado di dimostrare la conformità nel tempo a tutti i requisiti previsti dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il Disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

### 9. SISTEMA DI PRODUZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Di seguito sono descritti, per i diversi operatori aderenti al disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”, i sistemi di identificazione e di registrazione, gli elementi di rintracciabilità e la descrizione del processo produttivo su cui è basato il sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

#### 9.1 Allevamento

L'allevatore, con la richiesta di adesione al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana si impegna a rispettare gli adempimenti stabiliti dal disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone” ed, in particolare, per poter certificare che gli ovini sono stati allevati nell'ambito del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, oltre a garantire le condizioni minime richiamate nei precedenti paragrafi deve rispettare i seguenti requisiti:

L'allevatore, pertanto, deve:

- Mantenere aggiornato il registro di carico e scarico dei capi ovini allevati con la periodicità prevista dalla normativa vigente e controllare la presenza delle marche auricolari su tutti i soggetti;
- Detenere e mantenere aggiornato, con frequenza mensile, il registro (MOD 05) degli alimenti (foraggi e mangimi) acquistati o autoprodotti, dal quale si evinca il carico e lo scarico delle materie prime acquistate e prodotte in azienda e i mangimi finiti acquistati;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 16 di 25

- Separare i differenti lotti di foraggi, le materie prime, i mangimi finiti, prodotti o acquistati, tramite apposita etichetta identificativa, cartellino o altro documento di identificazione;
- Separare gli alimenti zootecnici conformi e non conformi, mediante identificazione e segregazione di quelli non conformi;
- Assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la raccolta e conservazione ordinata dei documenti di acquisti (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (MOD 05) che riporti almeno le seguenti informazioni:
  - o nome e/o codice del prodotto;
  - o azienda produttrice;
  - o lotto di produzione o riferimento ai documenti di acquisto;
  - o quantità acquistata;
  - o data di inizio somministrazione;
  - o data di fine somministrazione;
  - o partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato;
- Registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti (MOD 05 e quaderno di campagna):
  - o trattamenti fitosanitari;
  - o superficie coltivata;
  - o quantità e periodo di raccolta;
  - o eventuali trattamenti post raccolta e luogo di svolgimento;
  - o data di inizio somministrazione;
  - o data di fine somministrazione;
  - o partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.
- Indicare nell'anagrafica (MOD 02) il sistema di allevamento adottato, garantendo i requisiti relativi all'alimentazione per ciascuna tipologia di allevamento;
- Rilasciare un “certificato di avviamento alla macellazione” (Allegato C) che attesti, per ciascuna partita, il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare “Filiera



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 17 di 25

Agnello/Agnellone”. Detto “certificato” deve essere rilasciato in forma cartacea o informatica. In ogni caso, i certificati devono essere numerati progressivamente e copia degli stessi devono essere conservati in allevamento.

### 9.2 Macello

Al momento del ricevimento degli ovini, l’operatore incaricato presso il macello deve verificare l’appartenenza dei capi al circuito del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana e deve acquisire il “certificato di avviamento alla macellazione” dei capi consegnati dall’allevatore.

L’incaricato presso il macello, in fase di pre-macellazione, confronta l’identificativo dei capi con il documento di trasporto. Dopo il riscontro, i capi in regola vengono avviati alla macellazione, mantenendo la tracciabilità lungo la linea di macellazione secondo quanto previsto dalla normativa.

Al momento della pesatura, l’incaricato, appone un’etichetta su ogni carcassa/mezzena richiamando a sistema informatico i dati inseriti ad inizio macellazione.

Le informazioni riportate in etichetta sono desunte dal “certificato di avviamento alla macellazione”.

Il sistema informatico deve garantire l’inserimento dei dati e la stampa delle etichette di macellazione da apporre sulle mezzene e l’archivio delle informazioni.

Il macello deve garantire la correlazione tra il ricevimento e presa in carico, di ogni capo macellato, con lo scarico delle parti (carcasse, mezzene) da esso ottenute e inviate al cliente.

Il macello deve rilasciare un certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone” che attesta, per ciascuna delle parti, il possesso dei requisiti previsti dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

Detto certificato deve essere rilasciato in forma cartacea o informatica. In ogni caso, tutti i certificati rilasciati dal macello devono essere numerati progressivamente e copia degli stessi devono essere conservati presso lo stesso macello.

### 9.3 Laboratorio di Sezionamento



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 18 di 25

Il laboratorio di sezionamento, aderente al disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone” del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, che intende sezionare e/o porzionare carni ovine del QS “Filiera Agnello/Agnellone” deve garantire l’identificazione di tutti i prodotti in ingresso ed in uscita dal laboratorio, mantenere la rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al disciplinare.

Le carcasse/mezzene al momento del taglio sono già identificate tramite l’etichetta di macellazione. Il laboratorio di sezionamento aderente adotta opportune modalità di identificazione, rintracciabilità (es. lavorazione in modalità tutto pieno – tutto vuoto nel reparto sezionamento o uso di flussi separati da idonei segnalatori di cambio di lavorazione) durante le operazioni di sezionamento per garantire la corretta e puntuale separazione dalle carni estranee al disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”.

Le mezzene, destinate ad essere commercializzate con la dizione “Filiera Agnello/Agnellone” vengono sezionate in funzione dell’ordine ricevuto dal cliente. L’etichetta di sezionamento riporta le informazioni indicate nel paragrafo 7 del disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”.

Ulteriori lavorazioni a partire dai tagli anatomici fino ai porzionati (preimballati) devono garantire la rintracciabilità e le procedure atte a separare le carni del disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone” dalle altre carni estranee al disciplinare, come sopra descritto.

Qualora il laboratorio di sezionamento preveda la costituzione di lotti di lavorazione, gli stessi devono essere costituiti da carne etichettata nell’ambito del disciplinare QS “Filiera Agnello/Agnellone”. Il laboratorio di sezionamento, per la costituzione del lotto di lavorazione, opera in modo che solo le carni rientranti nel suddetto QS “Filiera Agnello/Agnellone”, con le stesse informazioni previste al paragrafo 7 del disciplinare, potranno far parte del costituendo lotto di lavorazione.

Il laboratorio di sezionamento, indipendentemente dal sistema di rintracciabilità adottato deve:

- disossare/porzionare singole lavorazioni o lotti omogenei di prodotto con la separazione da altre carni presenti nel laboratorio di sezionamento;
- stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione delle carni a marchio QS “Filiera Agnello/Agnellone”;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 19 di 25

- apporre l’etichetta sui prodotti disossati/porzionati in maniera corretta e conforme alle specifiche del disciplinare QS “Filiera Agnello/Agnellone”.

Al momento della spedizione della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un “certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone” che attesta, per ciascuna porzione di carne fornita, l’appartenenza della stessa al suddetto QS. Detto certificato deve essere rilasciato secondo le stesse modalità previste per il macello.

Il laboratorio di sezionamento deve garantire la correlazione tra il carico, di ogni consegna di carne dal macello, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente.

### 9.4 Punti vendita

Il punto vendita aderente adotta le opportune modalità di identificazione, rintracciabilità, stoccaggio, lavorazione, messa in vendita delle carni (es. stoccaggio in cella frigo in aree dedicate ed identificate, lavorazione in modalità tutto pieno – tutto vuoto nel reparto lavorazione o uso di flussi separati da idonei segnalatori di lavorazioni, bancone di vendita con zone dedicate rispetto ad altre carni presenti nel punto vendita), in modo tale da garantire che durante le lavorazioni sia attuata la separazione dalle carni estranee al disciplinare QS “Filiera Agnello/Agnellone”.

Le mezzene o gli altri tagli di carni certificate forniti ai punti vendita, al momento del taglio sono già identificate tramite le etichette di macellazione o di sezionamento QS “Filiera Agnello/Agnellone”.

Il punto vendita deve garantire, manualmente o con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico di ogni consegna di carne dal macello o dal laboratorio di sezionamento, con lo scarico delle carni da esso ottenute e vendute al consumatore finale.

Il punto vendita, indipendentemente dal sistema di rintracciabilità adottato, deve controllare, all’arrivo della merce la correttezza dell’identificazione e, in particolare:

- ogni singolo taglio deve riportare l’etichetta QS “Filiera Agnello/Agnellone” prevista dal disciplinare. Inoltre la fornitura della carne deve essere accompagnata da DDT e dal certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone”;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 20 di 25

- in cella frigo e sul banco vendita deve mantenere fisicamente separata dalle altre carni ovine, le carni identificate QS “Filiera Agnello/Agnellone” (es. parte della cella – banco vendita dedicato ed identificata con specifica etichetta)
- in caso di lavorazione, utilizza il sistema tutto pieno tutto vuoto lavorando in tempi dedicati solo la carne certificata QS “Filiera Agnello/Agnellone”;
- separa la carne per singolo lotto e appone un cartellino identificativo riportante il numero di lotto che correla i diversi tagli al certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone” esposto al consumatore;
- qualora i prodotti vengano preimballati e venduti al libero servizio, la merce prelevata dalla cella frigo viene lavorata così come indicato precedentemente.

### *Merce in arrivo*

Le carni in arrivo sono identificate con le etichette previste dal disciplinare ed accompagnate dal certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone”.

### *Stoccaggio*

Durante lo stoccaggio la merce mantiene l’etichetta originale, se non ancora sezionata, dopo il sezionamento viene identificata con un’etichetta o un cartellino riportante il codice di rintracciabilità che correla i diversi tagli al certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone” consegnato dal macello o dal laboratorio di sezionamento.

### *Banco vendita assistita*

Al banco vendita la merce viene identificata con un’etichetta o con cartellini con l’indicazione specifica prevista dal QS “Filiera Agnello/Agnellone” riportanti il codice di rintracciabilità, che consentono di collegare il taglio all’etichetta apposta in prossimità della carne.

La suddetta etichetta può essere anche il certificato QS “Filiera Agnello/Agnellone”.

### *Banco vendita libero servizio*

Nel banco vendita libero servizio la merce viene già esposta preimballata ed etichettata con tutte le informazioni previste dal disciplinare QS “Filiera Agnello/Agnellone”.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 21 di 25

Il punto vendita che commercializza esclusivamente carni preimballate, prodotte presso laboratori di sezionamento, qualora le carni siano destinate esclusivamente e direttamente all'acquirente senza ulteriore manipolazione, non ha l'obbligo di adesione al presente piano di controllo.

### 10. VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE IN MERITO ALL'ETICHETTATURA

Il CORFILCARNI GCC, nella fase antecedente alla stampa o all'emissione di etichette o di qualsiasi altro documento di presentazione dell'operatore o del prodotto, procede alla valutazione di conformità delle etichette QS “Filiera Agnello/Agnellone” e dell'altro materiale ed eventualmente autorizza l'operatore alla stampa delle stesse. Le informazioni contenute nelle etichette QS “Filiera Agnello/Agnellone” o in qualsiasi altra forma di presentazione devono coincidere con quelle riportate nel certificato di conformità.

#### 10.1 Verifica conformità etichette

L'operatore avanza richiesta al CORFILCARNI GCC, a mezzo mail indirizzata a [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it), di verifica della conformità delle etichette e chiede l'autorizzazione alla stampa allegando la copia dell'etichetta definitiva o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone”.

Non è fatto obbligo all'operatore di comunicare al CORFILCARNI GCC la presentazione dell'etichetta se l'impostazione rimane la stessa già autorizzata, anche se cambia solo o il formato o il colore di sfondo o il codice a barre e quando i requisiti previsti dal disciplinare QS “Filiera Agnello/Agnellone” in materia di etichetta rimangono invariati.

L'operatore ha l'obbligo di apporre sul prodotto l'etichetta come riportato al paragrafo 7 del disciplinare.

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:



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 22 di 25

- 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 (analisi effettuata su taglio campione Longissimus dorsi);
- 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.

### 11. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

Per Non Conformità (NC) si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone” e nel presente piano dei controlli, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell’immissione sul mercato del prodotto.

Le Non Conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dal CORFILCARNI GCC nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni venga immesso nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

A tal fine sono previste ed attuate le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

#### Lievi

Si intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 23 di 25

### Gravi

Si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima, per il prodotto e/o perdita del requisito di tracciabilità del prodotto stesso.

Nel caso delle NC Lievi il provvedimento adottato dal CORFILCARNI GCC consiste in una diffida o richiamo, trattandosi di non conformità che non pregiudicano la conformità del prodotto e del processo.

Nel caso di NC gravi i provvedimenti da adottare sono:

- soppressione delle indicazioni di cui al paragrafo 7 del disciplinare “Filiera Agnello/Agnellone” su un lotto di prodotto o su tutta la produzione aziendale;
- sospensione temporanea dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”;
- esclusione dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”.

Tutti i provvedimenti adottati dal CORFILCARNI GCC, a seguito di accertamento di non conformità, sono notificati all’operatore e comunicati immediatamente alle Autorità di vigilanza.

**La soppressione** delle indicazioni di cui al paragrafo 7 del disciplinare è adottata nei casi in cui la condotta non conforme è riconducibile ad un preciso lotto o all’intera produzione di un determinato periodo.

**La sospensione temporanea** dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” è adottata nei casi di NC grave relativa ad aspetti strutturali o di processo che pregiudicano o possono pregiudicare l’intera produzione e nei casi di reiterazione delle NC gravi accertate.

Il provvedimento di sospensione dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” comporta, per il soggetto interessato, il divieto d’uso delle indicazioni di cui al paragrafo 7 del disciplinare. Il ripristino delle condizioni di conformità viene accertato dal CORFILCARNI GCC mediante attività di verifica ispettiva.

**L’esclusione dell’operatore**, si applica nei seguenti casi:



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 08/06/2020

Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020

Pagina 24 di 25

- a) perdita dei requisiti richiesti per l’inserimento nel sistema di controllo;
- b) incapacità dell’operatore di rispettare in modo continuativo i requisiti del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”;
- c) utilizzo ingannevole della certificazione sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”;
- d) comportamento volto ad ostacolare le verifiche da parte del CORFILCARNI GCC.

Il provvedimento di esclusione dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” determina la fuoriuscita dal sistema di certificazione sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone” ed ha carattere definitivo.

Un operatore, oggetto di un provvedimento di esclusione, di cui alle lettere a) e d), può richiedere nuovamente l’accesso al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Agnello/Agnellone”, dopo un periodo minimo di esclusione pari a mesi 6 (sei), decorso il quale l’operatore può presentare al CORFILCARNI GCC una nuova formale istanza di adesione, dimostrando, con documentazione, di avere rimosso la causa del provvedimento di esclusione. Ogni richiesta deve essere inoltrata a mezzo mail all’indirizzo [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)

Il CORFILCARNI GCC notifica il provvedimento di esclusione all’operatore interessato all’indirizzo mail indicato dallo stesso operatore e lo comunica alle competenti Autorità di vigilanza.

L’operatore, nei confronti del quale, nell’arco di mesi 24 (ventiquattro), siano state adottate n. 2 (due) soppressioni è soggetto ad una sospensione di mesi 3 (tre), al termine della quale deve essere effettuata da parte del CORFILCARNI GCC una verifica ispettiva supplementare non annunciata.

L’operatore, nei confronti del quale, nell’arco di mesi 24 (ventiquattro), siano state adottate due sospensioni, è escluso dal sistema QS Qualità Garantita dalla Regione Siciliana.

### **Allegati:**

Schema dei controlli (Allegato A)

Certificato di conformità (Allegato B)



**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”**

**CORFILCARNI GCC**

**PDC Rev. 0 del 08/06/2020**

**Disciplinare Rev. 0 del 12/03/2020**

**Pagina 25 di 25**

Certificato avvio alla macellazione (Allegato C)

Richiesta di adesione o di rinuncia (Allegato D)



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

**CORFILCARNI GCC**

**Rev. 0 del 08/06/2020**

**Pagina 1 di 14**

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
Operatore singolo Operatore associato Gruppo di filiera	Accesso al sistema di controllo e certificazione (Paragrafo 5 Piano dei controlli)		Invio al CORFILCARNI GCC richiesta adesione con allegata documentazione	1	Controllo documentale	Documentazione accessoria incompleta		Sospensione della procedura di riconoscimento. Richiesta dal CORFILCARNI GCC invio integrazioni entro 7 giorni lavorativi	Invio documentazione mancante
				2		Documentazione accessoria non conforme		Diniego del riconoscimento	
	3			Verifica ispettiva iniziale	Documentazione non corrispondente a quanto rilevato in ispezione	Sospensione della procedura di riconoscimento. Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente		Adeguamento a quanto dichiarato nella documentazione	
	4			Controllo documentale	Registrazione carente/mancante	Lieve		Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione
	Obblighi per gli operatori che operano nel circuito controllato (Paragrafo 8 del Piano dei controlli)		Esecuzione e registrazione attività di autocontrollo						



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 2 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		10	Verifiche Ispettive Interne	5	Verifica documentale: Piano annuale (MOD 11) Check-list e report (MOD 12)	Documenti carenti/mancanti	Lieve	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione
		10	Gestione delle Non Conformità	6	Verifica documentale: Scheda reclamo e gestione NC (MOD 13)	Documenti carenti/mancanti	Lieve	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione
Allevatore	Tipologie e tecniche di conduzione allevamento	5.1	Animali ammessi, ovini maschi e femmine	7	Verifica dei registri di stalla e degli animali.	Introduzione in stalla di animali non corrispondenti alle categorie previste	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi	
		5.2	Animali allevati secondo i diversi sistemi di allevamento ad eccezione della stabulazione fissa. Devono, inoltre, essere garantite almeno 5 delle seguenti condizioni:	8	Verifica strutturale	Sistema di stabulazione non adeguato	Grave	Soppressione del marchio QS su tutti gli animali presenti in stalla e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Adeguamento della struttura e della gestione dell'allevamento e dell'alimentazione



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 3 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			<ol style="list-style-type: none"><li>1. Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 1,6 m<sup>2</sup>/capo</li><li>2. Agnelli tenuti con la madre sino allo svezzamento</li><li>3. Fronte della prelievo con spazi superiori al numero di animali (almeno 35 cm/capo)</li><li>4. Abbeveratoi in numero superiore a 25/capo o vasche di dimensioni superiori a 1 m per 50 capi</li><li>5. Ventilazione naturale (stalla aperta) o impianti di aerazione idonei</li><li>6. Illuminazione naturale o artificiale per almeno otto ore al giorno</li><li>7. Presenza di adeguati ripari, facilmente accessibili</li></ol>						



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 4 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		5.3	L'azienda deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare (MOD. 06)	9	Verifica della razione alimentare (MOD. 06)	Piano di razionamento non aggiornato	Lieve	DIFFIDA a tenere aggiornato il Piano di razionamento	Adeguamento documentazione
		5.3	L'azienda deve predisporre e tenere aggiornati un registro degli alimenti (MOD. 05)	10	Verifica del registro degli alimenti (MOD. 05)	Registro non aggiornato	Lieve	DIFFIDA a tenere aggiornato il Registro degli alimenti	Adeguamento documentazione
		5.3	Il mangime deve contenere pastazzo di agrumi essiccato o sansa di oliva essiccata in quantità $\geq$ 10%.	11	Verifica della razione alimentare (MOD. 06)	Mancato rispetto tecniche alimentazione	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali alimentati in maniera non conforme e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Adeguamento ai requisiti del disciplinare
		5.3	La razione alimentare deve contenere un quota di foraggio non inferiore al 30%	12	Verifica della razione alimentare (MOD. 06)	Mancato rispetto tecniche alimentazione	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali alimentati in maniera non conforme e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Adeguamento ai requisiti del disciplinare



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 5 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		5.3	Gli alimenti zootecnici devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe, ed il contenuto in aflatoossine B1 deve essere $\leq 0,004$ mg/kg (ppm).	13	Verifica del piano di razionamento alimentare e prelievo campione	Mancato rispetto tecniche alimentazione	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali alimentati in maniera non conforme e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva/analitica supplementare	Adeguamento ai requisiti del disciplinare
		5.3	La razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti.	14	Verifica del piano di razionamento alimentare e prelievo campione	Mancato rispetto tecniche alimentazione	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali alimentati in maniera non conforme e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva/analitica supplementare	Adeguamento ai requisiti del disciplinare
Sistema di produzione e rintracciabilità (Paragrafo 9 del Piano dei controlli)		6	Gli alimenti zootecnici devono essere identificati e conservati in modo idoneo e tenuti fisicamente separati da altri alimenti non consentiti dal disciplinare di produzione e destinati ad altre specie animali allevati in azienda	15	Verifica del rispetto requisiti	Mancato identificazione/conservazione/ separazione degli alimenti tali da compromettere la certificazione del prodotto	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali alimentati in maniera non conforme e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Adeguamento ai requisiti del disciplinare



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 6 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		6	In caso di produzione simultanea di animali allevati e alimentati in conformità al disciplinare di produzione e animali allevati e alimentati in modo convenzionale, le stalle/strutture devono essere indipendenti	16	Verifica strutturale	Strutture/aree non indipendenti	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali alimentati in maniera non conforme sino all'adeguamento a accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Dotarsi di strutture/aree indipendenti per i due sistemi di allevamento
		6	Rintracciabilità degli alimenti acquistati ed autoprodotti	17	Verifica rintracciabilità degli alimenti	Identificazione registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				18		Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali presenti in stalla e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
		6	Rintracciabilità degli animali	19	Verifica rintracciabilità degli animali	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 7 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		6		20		Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali presenti in stalla e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
			Emissione/gestione del “certificato di avviamento alla macellazione”	21	Verifica gestione “certificato di avviamento alla macellazione”	Mancanza del documento	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali avviati al macello	
			Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 24 mesi, fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme	22	Verifica corretta conservazione documenti	Mancata conservazione dei documenti senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a conservare correttamente i documenti	Verificare corretta gestione archivio
Macello	Sistema di produzione e rintracciabilità (Paragrafo 9 del Piano dei controlli)		Acquisizione al momento del ricevimento degli ovini del "certificato di avviamento alla macellazione"	23	Verifica dei "certificato di avviamento alla macellazione"	Mancanza del documento	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi	
		5.4	Età alla macellazione compresa tra: - 40 e 60 giorni, con peso della carcassa < 13 kg per l'agnello - 60 e 100 giorni, con peso della	24	Verifica dei registri	Mancato rispetto dell'età e del peso alla macellazione	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi	



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 8 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			carcassa $\geq$ 13 kg per l'agnellone						
		5.4	Periodo minimo di frollatura della carcassa/mezzena non inferiore a 4 giorni	25	Verifica dei registri dei documenti di trasporto (DDT)	Mancato rispetto del periodo di frollatura	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi	
		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	26	Verifica della corretta classificazione carnesse	Carnesse non idonee	Grave	Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi	



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 9 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			Emissione "certificato QS" che attesta, per ciascuna spedizione di carne (carcasse/mezzene), il possesso dei requisiti previsti dal QS. I certificati devono essere gestiti nel rispetto del disciplinare	27	Verifica della corretta gestione certificati QS	Non corretta gestione dei certificati QS tale da non pregiudicare la certificabilità della carne (carcasse/mezzene)	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica ed adeguamento del proprio sistema di gestione
				28		Non corretta gestione dei certificati QS tale da pregiudicare la certificabilità della carne (carcasse/mezzene)	Grave	Soppressione del marchio QS	Verifica ed adeguamento del proprio sistema di gestione
		6	Identificazione e rintracciabilità degli animali in fase di pre-macellazione e delle carcasse	29	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				30		Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento a accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
		6	Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 24 mesi, fatti salvi	31	Verifica corretta conservazione documenti	Mancata conservazione dei documenti senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a conservare correttamente i documenti	Verificare corretta gestione archivio



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 10 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme						
Laboratorio di sezionamento	Sistema di produzione e rintracciabilità (paragrafo 9 del Piano dei controlli)	6	Identificazione e rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apposizione su tutti i prodotti finiti di adeguata etichetta conforme al disciplinare	32	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				33		Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
		6	Emissione "certificato QS" che attesta, per ciascuna spedizione di carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.) il possesso dei requisiti previsti dal QS. I certificati devono essere gestiti nel rispetto del disciplinare	34	Verifica della corretta gestione certificati QS	Non corretta gestione dei certificati QS tale da non pregiudicare la certificabilità della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.)	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica ed adeguamento del proprio sistema di gestione
				35		Non corretta gestione dei certificati QS tale da pregiudicare la certificabilità della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.)	Grave	Soppressione del marchio QS	Verifica ed adeguamento del proprio sistema di gestione
		6	Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 24 mesi, fatti salvi	36	Verifica corretta conservazione documenti	Mancata conservazione dei documenti senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a conservare correttamente i documenti	Verificare corretta gestione archivio



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

**CORFILCARNI GCC**

**Rev. 0 del 08/06/2020**

**Pagina 11 di 14**

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme						
Punto vendita	Sistema di produzione e rintracciabilità (Paragrafo 9 del Piano dei controlli)  Merce in arrivo	6	Le carni in arrivo sono identificate con le etichette previste dal disciplinare QS ed accompagnate dal certificato QS "Filiera Agnello/Agnellone"	37	Verifica del certificato QS "Filiera Agnello/Agnellone"	Mancanza del documento	Grave	Soppressione del marchio QS	
			Identificazione e rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema e apposizione su tutti i prodotti finiti di adeguata etichetta conforme al disciplinare	38	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				39		Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
	Banco vendita assistita	6	Nel banco vendita la merce viene identificata con un'etichetta o un cartellino riportante il codice di rintracciabilità che consenta di collegare il taglio all'etichetta apposta in prossimità della carne. Detta etichetta può essere anche il certificato QS	40	Verifica corretta identificazione della merce	Non corretta identificazione tale da non pregiudicare la certificabilità del prodotto	Lieve	Diffida a identificare correttamente il prodotto	Verificare le procedure di identificazione
				41		Non corretta identificazione tale da pregiudicare la certificabilità del prodotto	Grave	Soppressione del marchio QS	Verificare le procedure di identificazione



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 12 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
	Banco vendita libero servizio	6	Nel banco vendita libero servizio la merce viene già esposta preimballata ed etichettata con tutte le informazioni previste nel disciplinare QS.	42	Verifica corretta identificazione della merce	Non corretta identificazione tale da non pregiudicare la certificabilità del prodotto	Lieve	Diffida a identificare correttamente il prodotto	Verificare le procedure di identificazione
				43	Verifica corretta identificazione della merce	Non corretta identificazione tale da pregiudicare la certificabilità del prodotto	Grave	Soppressione del marchio QS	Verificare le procedure di identificazione
				44	Verifica corretta conservazione documenti	Mancata conservazione dei documenti	Lieve	Diffida a conservare correttamente i documenti	Verificare corretta gestione archivio
Operatore associato/ Capofiliera	Banca dati	8	Registrare regolarmente le aziende aderenti al Sistema QS (Allegato 1)	45	Verifica corretta gestione Allegato 1	Allegato 1 non aggiornato	Lieve	DIFFIDA a tenere aggiornato l'Allegato 1	Adeguamento documentazione
				46	Verifica corretta gestione del registro	Non corretta identificazione tale da non pregiudicare la certificabilità del prodotto	Lieve	Diffida a identificare correttamente il prodotto	Verificare le procedure di identificazione
				47		Non corretta identificazione tale da pregiudicare la certificabilità del	Grave	Soppressione del marchio QS	Verificare le procedure di identificazione



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 13 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
						prodotto			
Anagrafica soggetti		8		48	Verifica documentale apposite schede anagrafiche: azienda fornitrice (MOD 01) allevamento (MOD 02) macello/lab.di sezionamento (MOD 03) punto vendita (MOD 04)	Documenti carenti	Lieve	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione
		8		49		Documenti mancanti	Grave	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione
Accordi tra le organizzazioni coinvolte		8		50	Verifica documentale apposti accordi: azienda fornitrice (MOD 07) allevamento (MOD 08) macello/Lab.di sezionamento. (MOD 09) punto vendita (MOD 10)	Documenti carenti	Lieve	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione
		8		51		Documenti mancanti	Grave	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 08/06/2020

Pagina 14 di 14

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
	Etichettatura	7		52	Controllo gestione emissione etichette nei segmenti di filiera	Informazioni o documenti errati o mancanti	Grave	Soppressione del marchio QS	Adeguamento documentazione
	Formazione e addestramento	9		53	Controllo documentale registrazione attività di formazione e addestramento (MOD 14)	Registrazione carente/mancante	Lieve	Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b>  <b>Istruzione operativa per il campionamento degli alimenti zootecnici alla mangiatoia</b>	<b>IO APP 05</b>
	<b>Rev. 1 del 08/06/2020</b>	Pagina 1 di 2

**STATO DELLE REVISIONI E MODIFICHE**

<b>Data</b>	<b>N° revisione</b>	<b>Motivo</b>	<b>Emesso</b>	<b>Verificato</b>	<b>Approvato</b>
20/12/17	0	Prima emissione	RGQ	DSC	RD
08/06/20	1	Revisione completa	RGQ	DSC	RD

*Copia n°* \_\_\_\_\_

*Distribuita a* \_\_\_\_\_

**Copia CONTROLLATA**

**Copia NON CONTROLLATA**

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b>  <b>Istruzione operativa per il campionamento degli alimenti zootecnici alla mangiatoia</b>	<b>IO APP 05</b>
	<b>Rev. 1 del 08/06/2020</b>	Pagina 2 di 2

Per il campionamento degli alimenti zootecnici alla mangiatoia si prelevano n.6 campioni elementari da n. 6 punti scelti random dei corridoi per l'alimentazione. I campioni vengono immessi in barattoli in PEL da 1,2 litri o buste di sicurezza monouso con nastro antieffrazione VOID da 1,2 kg, poi uniti e rimescolati per ottenere un campione omogeneo globale.

Dal campione globale, mediante l'impiego di una sassola, vengono prelevate n. 3 aliquote che vengono immesse in altrettanti barattoli in PEL da 1,2 litri con coperchio stagno a incastro anti-effrazione o buste di sicurezza monouso antieffrazione da 1,2 kg. Per la formazione delle 3 aliquote si procede sullo stesso campione globale previo rimescolamento del campione residuo.

Nell'etichetta dell'aliquota prelevata si riporta:

- aliquota (A, B, C);
- codice cliente assegnato dall'OdC;
- data di prelievo;
- numero di lotto;
- peso;
- tipologia di alimento zootecnico campionato.

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b> <b>Criteria di campionamento per il controllo Operatore associato o Gruppo di filiera inseriti nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiere Agnello/Agnellone”</b>	<b>IO APP 07</b>
	<b>Rev. 0 del 08/06/2020</b>	Pagina 1 di 2

**STATO DELLE REVISIONI E MODIFICHE**

<b>Data</b>	<b>N° revisione</b>	<b>Motivo</b>	<b>Emesso</b>	<b>Verificato</b>	<b>Approvato</b>
08/06/2020	0	Prima emissione	RGQ	DSC	RD

*Copia n°* \_\_\_\_\_

*Distribuita a* \_\_\_\_\_

*Copia CONTROLLATA*

*Copia NON CONTROLLATA*

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p style="text-align: center;"><b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Criteria di campionamento per il controllo Operatore associato o Gruppo di filiera inseriti nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiere Agnello/Agnellone”</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>IO APP 07</b></p>
	<b>Rev. 0 del 08/06/2020</b>	Pagina 2 di 2

Le verifiche ispettive di sorveglianza per il mantenimento dei requisiti presso l’Operatore associato o il Gruppo di filiera, inseriti nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiere Agnello/Agnellone”, saranno effettuate secondo il seguente criterio:

$\sqrt{n}$  verifiche ispettive/anno presso operatori aderenti:

- nel caso di operatore associato  $n$  = numero operatori aderenti all’operatore associato.
- nel caso di Gruppo di filiera  $n$  = numero di operatori aderenti al gruppo, distinti per categoria di filiera.

La scelta degli operatori da sottoporre a verifica sarà effettuata con estrazione casuale fra tutti i soggetti aderenti all’Operatore associato o al Gruppo di filiera.