



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 1 di 27

### STATO DI REVISIONE E MODIFICHE

N°	Data	Descrizione	Elaborazione	Verifica/ Validazione	Approvazione
0	03/02/2021	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD
0	08/03/2022	Integrazione riferimenti normativi	Responsabile Schema	DSC	RD
0	13/09/2022	Rif. integrazione razione con sansa di oliva	Responsabile Schema	DSC	RD
0	20/10/2022	Periodo di riferimento divieto utilizzo antibiotici e riferimenti normativi	Responsabile Schema	DSC	RD

## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 2 di 27

### 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 .....	7
5.1	SOGGETTI COINVOLTI .....	7
5.2	MODALITÀ DI ACCESSO.....	7
5.2.1	OPERATORI SINGOLI .....	7
5.2.2	OPERATORI ASSOCIATI .....	8
5.2.3	GRUPPO DI FILIERA .....	8
5.2.4	OPERATORI SINGOLI O ASSOCIATI O GRUPPO DI FILIERA .....	9
6.	VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI PER L'INSERIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	10
6.1	VALUTAZIONE DOCUMENTALE DELLA RICHIESTA DI ADESIONE.....	10
6.2	VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE.....	10
6.2.1	PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE .....	11
6.3	INSERIMENTO NELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI .....	11
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 .....	14
8.1	OPERATORI SINGOLI.....	14
8.2	OPERATORI ASSOCIATI O GRUPPO DI FILIERA.....	15
9.	SISTEMA DI PRODUZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	16
9.1	ALLEVAMENTO.....	16
9.2	MACELLO.....	19
9.3	LABORATORIO DI SEZIONAMENTO.....	20
9.4	PUNTI VENDITA.....	21
10.	VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE IN MERITO ALL'ETICHETTATURA .....	23



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 3 di 27

10.1	VERIFICA CONFORMITÀ ETICHETTE .....	23
11.	PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ .....	24

### 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. 13 del 14 gennaio 2021, 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 Suina* 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 Suina”, per ogni specifica attività, da parte degli operatori inseriti nel sistema.

Gli elementi presi in considerazioni 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 SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 4 di 27

### 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 Suina”	Decreto del Dirigente Generale n. 13 del 14/01/2021 GURS n.7 Parte I del 07/02/2020.
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. (UE) n. 1337/2013	Relativo alle modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 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. (CE) n. 852/2004 e s.m.i	Relativo all’igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i.	Relativo alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
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 sulla salute e



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 5 di 27

	sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
DDG 3668/2022	Deroga regola tecnica disciplinare filiera suina par. 5.3
DDG 4192/2022	Rettifica refuso Regola Tecnica par. 5.4

#### 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.
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 presente progetto di 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
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.
Gruppo di filiera	Insieme di operatori organizzati, appartenenti alla filiera delle carni suine, che aderiscono al QS per il disciplinare di produzione “Filiera Suina”, composto da operatori (singoli o associati) coinvolti in almeno due fasi della filiera delle carni suine, una delle quali rappresentata dalla produzione primaria (allevamento).



**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA SUINA”**

**CORFILCARNI GCC**

**PDC Rev. 0 del 20/10/2022**

**Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021**

**Pagina 6 di 27**



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 7 di 27

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

### 5.1 Soggetti coinvolti

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

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



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 8 di 27

### 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 Suina” 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 Suina” 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 Suina”.

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 Suina” 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





## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 9 di 27

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 Suina” 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 Suina”.

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 Suina”, 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.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 10 di 27

### 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 7 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:

- valuta la coerenza con le informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare “Filiera Suina” (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);
- valuta la compilazione della documentazione prevista;
- segnala le eventuali carenze riscontrate;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 11 di 27

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 Suina”.

### 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.

## 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



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 12 di 27

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:

- 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);
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e sulla tenuta della documentazione da parte dell'operatore o presso la sede del CORFILCARNI GCC;
- prelievi di campioni per analisi di laboratorio sulla base dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione QS “Filiera Suina”;
- verifica di conformità alla norma ISO 22005.

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 Suina”.

### 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:



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 13 di 27

**Tabella 1**

Tipo di Operatore	Numero minimo di verifiche ispettive
Operatore singolo	1 verifica ispettiva/anno
Operatore associato o Gruppo di filiera	1 verifica ispettiva/anno presso la sede dell'operatore associato o del 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 alla propria azienda ed il processo produttivo;
- si verifica il mancato o ritardato invio dei dati dopo sollecito.

### 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.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 14 di 27

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 dei suini allevati secondo il disciplinare “Filiera Suina”;
- 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 Suina” siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita;
- 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 Suina”.



## **PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”**

**CORFILCARNI GCC**

**PDC Rev. 0 del 20/10/2022**

**Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021**

**Pagina 15 di 27**

### **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 dei suini allevati secondo il disciplinare “Filiera Suina”;
- 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 Suina”;
- 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 Suina” siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita;
- 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 Suina”.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 16 di 27

### 9. SISTEMA DI PRODUZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Di seguito sono descritti, per i diversi operatori aderenti al disciplinare “Filiera Suina”, 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 Suina” e, in particolare, per poter certificare che il suino è stato allevato 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 suini allevati con la periodicità prevista dalla normativa vigente e controllare la presenza delle marche auricolari su tutti i soggetti;
- Dichiarare al Capofiliera, al momento dell'adesione, il sistema di allevamento adottato (intensivo o estensivo).
- detenere e mantenere aggiornato, con frequenza mensile, il registro (MOD 05) degli alimenti zootecnici 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;
- separare i differenti lotti di alimenti zootecnici, 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





## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 17 di 27

mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (MOD 05) che riporti almeno le seguenti informazioni:

- a) nome e/o codice del prodotto;
  - b) azienda produttrice;
  - c) lotto di produzione o riferimento ai documenti di acquisto;
  - d) quantità acquistata;
  - e) data di inizio somministrazione;
  - f) data di fine somministrazione;
  - g) 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):
- a) trattamenti fitosanitari;
  - b) superficie coltivata;
  - c) quantità e periodo di raccolta;
  - d) eventuali trattamenti post raccolta e luogo di svolgimento;
  - e) data di inizio somministrazione;
  - f) data di fine somministrazione;
  - g) partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda zootecnica/allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio allo stabilimento di macellazione degli animali allevati in conformità al disciplinare “Filiera Suina” (data di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.).

Le registrazioni previste dal disciplinare “Filiera Suina” vengono gestite in formato elettronico.

Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal disciplinare “Filiera Suina” devono essere conservate per il periodo minimo di 2 anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.



## **PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”**

**CORFILCARNI GCC**

**PDC Rev. 0 del 20/10/2022**

**Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021**

**Pagina 18 di 27**

È previsto apposito sistema informatizzato di identificazione ed etichettatura per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità della carne fresca e prodotti derivati a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.

L'allevatore, al momento della cessione per la macellazione del suino, deve:

- indicare nell'anagrafica (MOD 02) il sistema di allevamento adottato, tra quelli previsti dal disciplinare, garantendo i requisiti relativi all'alimentazione per ciascuna tipologia di allevamento (intensivo o estensivo).
- Rilasciare un “certificato di avviamento alla macellazione” (Allegato C) che attesti, per ciascuna partita, il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare “Filiera Suina”. 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.
- I suini devono essere allevati presso l'azienda zootecnica/allevamento richiedente per almeno 120 giorni precedenti alla macellazione.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 19 di 27

### 9.2 Macello

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

Nel caso di operatore associato o Gruppo di Filiera aderente al disciplinare QS la verifica della veridicità dell'informazione “razza” o “tipo genetico” può essere effettuata direttamente dall'operatore incaricato presso il macello, qualora si intenda riportare in etichetta detta informazione. L'incaricato presso il macello, in fase di pre-macellazione, confronta l'auricolare della partita di suini con il documento di trasporto. Dopo il riscontro, i suini in regola vengono avviati alla macellazione, mantenendo la tracciabilità secondo quanto previsto dalla normativa.

Dopo la macellazione vengono apposte su ciascuna mezzena un'etichetta e, successivamente, la carcassa viene divisa in due mezzene.

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

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 Suina” 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.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 20 di 27

### 9.3 Laboratorio di Sezionamento

Il laboratorio di sezionamento, aderente al disciplinare “Filiera Suina” del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, che intende sezionare e/o porzionare carni suine del QS “Filiera Suina” 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 tutte parti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al disciplinare.

Le carcasse/mezzene al momento del taglio sono già identificate tramite le etichette di macellazione, posizionate nelle parti di ciascuna mezzena.

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 Suina”.

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

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 Suina” 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 Suina”. Il laboratorio di sezionamento, per la costituzione del lotto di lavorazione, opera in modo che solo le carni rientranti nel suddetto QS “Filiera Suina”, 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;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 21 di 27

- stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione delle carni a marchio QS “Filiera Suina”;
- apporre l’etichetta sui prodotti disossati/porzionati in maniera corretta e conforme alle specifiche del disciplinare QS “Filiera Suina”.

Al momento della spedizione della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un “certificato QS “Filiera Suina” 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 Suina”.

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 Suina”.

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 Suina” prevista dal disciplinare. Inoltre la fornitura della carne deve essere accompagnata da DDT e dal certificato QS “Filiera Suina”;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 22 di 27

- in cella frigo e sul banco vendita deve mantenere fisicamente separata dalle altre carni suine, le carni identificate QS “Filiera Suina” (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 Suina”;
- 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 Suina” 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 Suina”.

### *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 Suina” consegnato dal macello o dal laboratorio di sezionamento.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 23 di 27

### *Banco vendita assistita*

Al banco vendita la merce viene identificata con un’etichetta o con cartellini con l’indicazione specifica prevista dal QS “Filiera Suina” 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 Suina”.

### *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 Suina”.

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 Suina” e dell’altro materiale ed eventualmente autorizza l’operatore alla stampa delle stesse. Le informazioni contenute nelle etichette QS “Filiera Suina” 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 Suina”.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 24 di 27

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 Suina” 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:

- Dicitura Filiera Suina 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:

- Età alla macellazione;
- Suini allevati senza uso di antibiotici dal 60° giorno di vita.

## 11. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

Per Non Conformità (NC) si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare “Filiera Suina” 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 Suina”.





## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 25 di 27

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.

### 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 Suina” 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 Suina”;
- esclusione dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Suina”.

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 Suina” è adottata nei casi di NC grave relativa ad



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 26 di 27

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 Suina” 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:

- 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 Suina”;
- c) utilizzo ingannevole della certificazione sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Suina”;
- 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 Suina” determina la fuoriuscita dal sistema di certificazione sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Filiera Suina” 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 Suina”, 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.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/10/2022

Disciplinare Rev. 0 del 14/01/2021

Pagina 27 di 27

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)

Certificato avvio alla macellazione (Allegato C)

Richiesta di adesione o di rinuncia (Allegato D)