| *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 |  |
| Verifica di idoneità degli operatori per l’inserimento nel sistema dei controlli (Paragrafo 6 Piano dei controlli) | 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 |
| Obblighi per gli operatori che operano nel circuito controllato (Paragrafo 8 del Piano dei controlli) |  | Esecuzione e registrazione attività di autocontrollo | 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 |
| 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 |
| Allevamento | Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto | 5.1 | Animali ammessi, soggetti appartenenti alla specie Sus scrofa domesticus iscritti ai Libri Genealogici  ed ibridi. I suini ibridi riproduttori devono essere iscritti in un registro suini ibridi tenuto da un ente  ibridatore riconosciuto. | 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 | I suini allevati in ambiente intensivo devono essere divisi in gruppi omogenei per sesso e/o età e/o  categoria (verri, scrofe e scrofette, lattonzoli, suinetti e suini all'ingrasso) oppure allevati  estensivamente.  Le superfici minime di stabulazione sono definite in funzione del peso dei suini secondo lo schema  seguente:  - Peso suini da 0 a 50 Kg spazio disponibile > 0,50 m2/capo  - Peso suini da 50 a 110 Kg spazio disponibile > 0,84 m2/capo  - Peso suini > 110 Kg spazio disponibile > 1,10 m2/capo  La struttura di stabulazione deve assicurare una ventilazione naturale o devono essere previsti impianti di aerazione idonei. Inoltre deve essere presente un sistema di umidificazione  controllata. Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati, in funzione delle necessità e delle possibilità, deve essere fornito un riparo dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute che sia adeguato, sufficiente e facilmente accessibile | 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 |
|  | 5.2 | I suini devono essere allevati presso l’azienda zootecnica/allevamento richiedente per almeno 120 giorni precedenti alla macellazione | 9 | Verifica dei registri | Mancato rispetto delle tempistiche | Grave | Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi | Mancato rispetto dell'età e del peso alla macellazione |
|  | 5.3 | L'azienda deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare (MOD. 06) | 10 | 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) | 11 | Verifica del registro degli alimenti (MOD. 05) | Registro non aggiornato | Lieve | DIFFIDA a tenere aggiornato il Registro degli alimenti | Adeguamento documentazione |
| 5.3 | La razione alimentare è costituita da mangimi/materie prime a base di mais, orzo, soia, favino,  pisello proteico, cece, carruba, crusca, e sottoprodotti di origine locale (siero di latte, ecc.),  vitamine, lieviti, sostanze minerali, oli vegetali e animali (sugna). | 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 |
| 5.3 | La razione alimentare deve prevedere integrazione con sansa di oliva denocciolata ed essiccata in quantità compresa tra il 5 ed il 10% della razione  giornaliera almeno nella fase di finissaggio | 13 | Verifica del registro degli alimenti (MOD. 05)  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 somministrazione della razione deve avvenire almeno  2 volte al giorno o deve essere prevista l’alimentazione ad libitum | 14 | 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 | Svezzamento, in cui è possibile utilizzare in aggiunta ai mangimi/materie prime anche grassi, siero di latte, latticello e latte in polvere, olio di soia | 15 | 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/analitica supplementare | Adeguamento ai requisiti del disciplinare |
| Magronaggio, in cui la presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso, non deve essere inferiore al 40% della sostanza secca della razione. Fonti proteiche di origine animale fino al 2% della sostanza secca della razione | Verifica del registro degli alimenti (MOD. 05)  Verifica della razione alimentare (MOD. 06) |
| Ingrasso, in cui la presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso non deve essere inferiore al 50% della sostanza secca della razione |
| 5.3 | Gli alimenti zootecnici devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe, ed il contenuto in aflatossine B1 deve essere ≤ 0,004 mg/kg (ppm). | 16 | Verifica visiva 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 |
|  | 5.4 | I suini dal 60° giorno di vita vengono allevati fino alla macellazione senza mai utilizzare  antibiotici | 17 | Verifica dei registri dei trattamenti | Trattamenti non ammessi | Grave | Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi |  |
| 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 | 18 | 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 |
| 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 | 19 | 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 | 20 | 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 |
| 21 | 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” | 22 | 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 | 23 | 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 dei suini del "certificato di avviamento alla macellazione" | 24 | Verifica dei  "certificato di avviamento alla macellazione" | Mancanza del documento | Grave | Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi |  |
| 5.5 | Per la produzione di carne fresca, la macellazione deve essere ≥ 180 giorni con peso vivo finale ≥   * 120 kg. | 25 | Verifica dei registri | Mancato rispetto dell'età e del peso alla macellazione | Grave | Soppressione del marchio QS sugli animali non conformi |  |
|  | 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 | 26 | 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 |
| 27 | 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 | 28 | 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 |
| 29 | 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 maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme | 30 | Verifica corretta conservazione documenti | Mancata conservazione dei documenti senza perdita di rintracciabilità | Lieve | Diffida a conservare correttamente i documenti | Verificare corretta gestione archivio |
| 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 | 31 | 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 |
| 32 | 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 | 33 | 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 |
| 34 | 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 maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme | 35 | Verifica corretta conservazione documenti | Mancata conservazione dei documenti senza perdita di rintracciabilità | Lieve | Diffida a conservare correttamente i documenti | Verificare corretta gestione archivio |
| 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 Suina" | 36 | Verifica del certificato QS "Filiera Suina" | 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 | 37 | 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 |
| 38 | 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 | 39 | 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 |
| 6 | 40 | Non corretta identificazione tale da pregiudicare la certificabilità del prodotto | Grave | Soppressione del marchio QS | Verificare le procedure di identificazione |
| 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. | 41 | 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 |
| 42 | 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 |
| 6 | 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. | 43 | 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) | 44 | Verifica corretta gestione Allegato 1 | Allegato 1 non aggiornato | Lieve | DIFFIDA a tenere aggiornato l’Allegato 1 | Adeguamento documentazione |
| 8 | Identificazione dei capi in carico e scarico | 45 | 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 |
| 8 | 46 | Non corretta identificazione tale da pregiudicare la  certificabilità del prodotto | Grave | Soppressione del marchio QS | Verificare le procedure di identificazione |
| Anagrafica soggetti | 8 |  | 47 | 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 |  | 48 | Documenti mancanti | Grave | Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalemnte | Adeguamento documentazione |
| Accordi tra le organizzazioni coinvolte | 8 |  | 49 | Verifica documentale appositi 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 |  | 50 | Documenti mancanti | Grave | Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente | Adeguamento documentazione |
| Etichettatura | 7 |  | 51 | 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 |  | 52 | 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 |
|  | Autocontrollo | 10 |  | 53 | Verifica documentale piano annuale per le Verifiche Ispettive Interne (MOD 11) Check list e report per la Verifica Ispettiva Interna (MOD 12); Ogni attività svolta in modo differente da quanto descritto nel presente documento è da considerare “non conforme” e come tale deve essere registrata nell’apposito modulo (MOD. 13 – Scheda reclamo e gestione delle non conformità) | 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 |