3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

I controlli effettuati durante e dopo il processo di produzione del «Kayserovan vrat Trakiya» comprendono i seguenti aspetti:

— la conformità delle materie prime della carne utilizzate con il punto 3.6 del disciplinare,

— il rispetto delle proporzioni indicate nella ricetta per le materie prime della carne e il miscuglio di salatura. Il controllo viene effettuato durante la dosatura del miscuglio di salatura e il suo mescolamento con le materie prime della carne dal momento che la quantità delle materie prime e degli additivi deve essere conforme ai requisiti della ricetta,

— il rispetto del processo tecnologico di produzione durante la salatura dei pezzi di carne messi in forma, conformemente al punto 3.6,

— il controllo della temperatura e dell'umidità durante il processo di essiccazione e stagionatura del prodotto e il controllo visivo del prodotto,

— il rispetto delle proporzioni indicate nella ricetta per le materie prime della carne e la miscela «kayserov». Il controllo viene effettuato durante la dosatura della miscela «kayserov» e il suo mescolamento con le materie prime della carne dal momento che la quantità delle materie prime e delle spezie deve essere conforme ai requisiti della ricetta,

— il controllo dei seguenti aspetti del vino bianco utilizzato per la miscela «kayserov»: limpidezza, tempo di conservazione e quantità utilizzate conformemente alla ricetta di cui al punto 3.6,

— rispetto dei requisiti per quanto riguarda l'aspetto esteriore e il colore mediante un controllo visivo del prodotto che permette di stabilire se la miscela «kayserov» ha aderito bene alla superficie del prodotto,

— conformità con i requisiti relativi alla superficie di taglio, alla consistenza, all'aroma e al sapore mediante un'analisi sensoriale del prodotto finito,

— rispetto dei parametri fisico-chimici richiesti per il prodotto finito, conformemente al punto 3.5 del disciplinare mediante metodi di laboratorio convalidati.

I parametri di cui sopra devono essere controllati una volta all'anno. Qualora venga constatato il mancato rispetto di una delle fasi, la frequenza dei controlli diventa semestrale.

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**

4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Q Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: Villa Parigini, loc. Basciano, 53035 Monteriggioni (SI), Italia;

Bulgaria, 4000 Plovdiv n. 42a, Ulitsa Leonardo da Vinci

Tel./Fax +359 32649228

Tel. cellulare: +359 897901680

Indirizzo di posta elettronica: office@qci.bg

☐ pubblico ☒ privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organismo di controllo di cui al punto 4.1 effettua i controlli connessi alla verifica del rispetto di tutti i criteri stabiliti dal disciplinare.

16CE0314