



## MORTADELLA BOLOGNA IGP, APPROVATO IL NUOVO PIANO DI CONTROLLO

*L'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del MIPAAF (ICQRF) ha approvato il nuovo Piano di Controllo, sviluppato da IFCQ Certificazioni in stretta collaborazione con il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, che verrà applicato alla filiera della Mortadella Bologna IGP.*

San Daniele del Friuli, 28 febbraio 2022 – È in vigore da febbraio il nuovo Piano di Controllo della Mortadella Bologna IGP, sviluppato da IFCQ Certificazioni, organismo di controllo con sede principale a San Daniele del Friuli (UD), in collaborazione congiunta con il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna. Si tratta di un documento che intende migliorare ulteriormente la tracciabilità e la sostenibilità della filiera, al fine di rafforzare la fiducia tra gli operatori e fornire maggiori sicurezze al consumatore.

“Il nuovo Piano di Controllo rende obbligatoria la registrazione sul Portale, che il nostro Istituto ha sviluppato ad hoc proprio per la Mortadella Bologna IGP, di tutte le attività prescritte prima della commercializzazione del prodotto – ha detto **Ludovico Picotti**, Amministratore Unico di **IFCQ** Certificazioni. – Grazie ai costanti investimenti in innovazione tecnologica, siamo in grado di portare avanti l'evoluzione dei sistemi di controllo verso una maggiore informatizzazione, a beneficio della certezza e fruibilità dei dati.

“L'entrata in vigore del nuovo Piano di Controllo rappresenta un momento particolarmente importante per la valorizzazione dell'immagine del prodotto – ha dichiarato **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del **Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna** che prosegue – in questi anni abbiamo portato avanti un lavoro di ulteriore miglioramento dal punto di vista organolettico del salume e di riposizionamento commerciale dello stesso su un livello più alto. La Mortadella Bologna IGP rappresenta un prodotto di alta qualità, garantita dai controlli dell'organismo di certificazione che ne attestano le caratteristiche uniche e distintive. Il nuovo Piano di Controllo, inoltre, introduce un sistema di valutazione meritocratico che premia i comportamenti e le condotte delle aziende virtuose”.

Conclude **Ludovico Picotti**, Amm.re Unico di **IFCQ** Certificazioni – “Nella nuova versione del Piano, la richiesta della documentazione interna aziendale ai fini della tracciabilità del prodotto destinato a porzionamento/affettamento sussiste anche nel caso in cui tali operazioni vengano effettuate nel medesimo stabilimento in cui il prodotto è stato elaborato. La movimentazione dal reparto di produzione a quello di porzionamento/affettamento deve essere documentata, pur essendo un'operazione “interna” all'azienda. Questo perché la tracciabilità si configura come un elemento fondamentale in ogni passaggio del processo produttivo.”

Per info IFCQ: **Elena Bezzutti** Marketing & Communication – [bezzutti@ifcq.it](mailto:bezzutti@ifcq.it) – 340 3685211

Per info Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna: **Augusto Cosimi** – [cosimi@isitsalumi.it](mailto:cosimi@isitsalumi.it) 335 7271526