	<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta PIACENTINU ENNESE	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	PIANO DI CONTROLLO	Pagina 1 di 18



Piano dei Controlli
del
Formaggio a Denominazione di Origine Protetta
PIACENTINU ENNESE

REV.	DATA	DESCRIZIONE REV.	EMESSO	REVISIONATO	APPROVATO
0	28.05.2020		CORFILAC		

1. Premessa	3
2. Scopo e campo di applicazione	3
3. Riferimenti normativi	3
4. Definizioni e abbreviazioni	4
5. Soggetti coinvolti nel sistema di certificazione	5
5.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli	6
5.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	6
6. Validità del riconoscimento	7
6.1 Variazioni delle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	7
6.2 Rinuncia o cessazione dell'attività	7
7. Requisiti di Conformità	8
8. Etichettatura e Logotipo	8
9. Piano dei Controlli	9
9.1 Generalità	9
9.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive	9
9.3 Controlli sui soggetti riconosciuti	10
9.4 Tempi e modalità di invio delle informazioni	10
9.5 Documentazione di accompagnamento del prodotto	11
9.6 Documenti di trasporto	11
9.7 Prescrizioni accessorie - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	11
9.8 Produttore di latte, note per il ritiro e identificazione del latte durante il trasporto	11
9.9 Caseificatore, ricevimento del latte al caseificio e trasformazione	12
9.9a Verifica latte crudo	13
9.10 Caseificatore/Stagionatore o solo Stagionatore	14
10. Controlli sul prodotto e certificazione di conformità dell'APD	14
11. Gestione delle Non Conformità	16
11.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori	17
11.2 Individuazione delle non conformità da parte dell'APD	17
11.3 Diritto dell'operatore in caso di analisi non conformi	18
12. Gestione dei Ricorsi	18
13. Riservatezza	18

Schema dei controlli

Allegato

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

Il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia (APD), quale Autorità Pubblica di controllo designata, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della denominazione di origine protetta.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "Piacentinu Ennese DOP".

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del metodo di ottenimento, alle caratteristiche finali del prodotto e all'etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 57 del 10 marzo 2011 e sul sito istituzionale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli ha la finalità di identificare tutti i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione del formaggio a Denominazione di Origine Protetta Piacentinu Ennese.

Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata. Tali soggetti sono costituiti dai Produttori di latte, dai Caseificatori e dagli Stagionatori.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (UE) n. 132/2011 della commissione del 14 febbraio 2011 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette Piacentinu Ennese DOP

Provvedimento 21 febbraio 2011 (Gazzetta Ufficiale n.57 del 10 marzo 2011) - Iscrizione e della denominazione Piacentinu Ennese nel registro delle DOP e IGP.

Legge 21 dicembre 1999 n. 526 Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 (Gazzetta Ufficiale n.13 del 18 gennaio 2000, supplemento ordinario n. 15).

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 - 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

ISO/IEC 17025:2005 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

Legge 27.12.2006 n. 296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) - art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Nota n. 22897 del 29 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali avente per oggetto piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati.

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Regolamento (UE) n. 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

Disciplinare di produzione della denominazione geografica protetta “Piacentinu Ennese DOP” consultabile nel sito istituzionale del MIPAAF all’indirizzo www.politicheagricole.it

4. DEFINIZIONI e ABBREVIAZIONI

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio Piacentinu Ennese, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) e Regione Autonoma della Sicilia.

Autorità Pubblica Designata (APD): organismo che accerta la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall’applicazione del Piano di Controllo. Per il formaggio a denominazione di origine protetta Piacentinu Ennese tale APD è il Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell’agroalimentare

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o prodotto agroalimentare è conforme a requisiti specificati in un disciplinare e alle prescrizioni riportate nel presente piano dei controlli approvati dalla competente Autorità.

Comitato di Certificazione (CdC): organismo che vigila e delibera sull’attività dei sistemi di certificazione dei prodotti.

Consorzio di Tutela (CdT): Consorzio per la tutela del formaggio Piacentinu Ennese DOP incaricato dal MIPAAF con decreto ai sensi della legge 21 dicembre 1999, con rif. all’art. 14.

Controlli di conformità: atti mediante i quali l’APD verifica la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione del formaggio Piacentinu Ennese DOP, in accordo con le modalità previste dal Piano dei Controlli e con lo schema standard di controllo ad esso allegato, ai fini del rilascio dell’attestazione/certificazione di conformità. I controlli si eseguono attraverso Verifiche documentali e Verifiche Ispettive (VI) preliminari, periodiche e supplementari.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione Piacentinu Ennese e i cui contenuti rispondono a quanto stabilito dall’art. 7 del Reg. (UE) n. 1151/2012, depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti Servizi dell’Unione Europea.

Richiedente: soggetto che richiede all’APD l’adesione al sistema di controllo e certificazione per la DOP Piacentinu Ennese.

Soggetto riconosciuto: soggetto facente parte della filiera produttiva del formaggio Piacentinu Ennese DOP riconosciuto idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e certificazione.

Produttore latte: soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che, attraverso l’allevamento di pecore, fornisce al Caseificatore, latte idoneo alla produzione del formaggio Piacentinu Ennese DOP.

Trasportatore latte: soggetto notificato nell’elenco “Trasportatori latte del caseificio” che effettua attività di raccolta e trasporto del latte idoneo alla produzione della DOP Piacentinu Ennese dall’allevamento al caseificio, senza stoccaggio intermedio e senza intervenire nella compravendita di tale materia prima.

Caseificatore: soggetto identificato e in possesso del riconoscimento di idoneità per la lavorazione del latte destinato alla produzione della DOP Piacentinu Ennese e alla apposizione del suo marchio di origine tramite matrici in caseina.

Stagionatore: soggetto identificato e riconosciuto che conduce un impianto di stagionatura ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare, che utilizza formaggio idoneo e procede alla stagionatura.

Lotto: “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)”. “Il lotto è determinato dal produttore del prodotto alimentare (...)”.

Partita: insieme di più lotti prodotti fabbricati e confezionati in circostanze praticamente identiche.

Marchi di origine del Piacentinu Ennese: marchiatura all’origine eseguita a cura dei singoli Caseificatori mediante il numero dello stabilimento di produzione e le **matrici in caseina**.

Matrici/placche in caseina: matrici in caseina alimentare, stampate con inchiostro per alimenti recanti la scritta Piacentinu Ennese e i codici identificativi della forma di formaggio, apposte nella fase di formatura e pressatura.

Verifiche documentali: verifiche relative l’accertamento, su base documentale e *in loco*, dell’effettiva sussistenza di quanto riportato nelle dichiarazioni di conformità rilasciate dai soggetti sottoposti a controllo e di tutta la documentazione necessaria per la loro immissione nel Sistema di Controllo della DOP Piacentinu Ennese.

VI preliminari: verifiche eseguite preliminarmente per il completo e documentato rispetto, da parte dei soggetti richiedenti, degli obblighi previsti dal Disciplinare di Produzione e delle prescrizioni contenute nel presente piano dei controlli relativi alle modalità produttive ed alle caratteristiche del prodotto finito.

VI periodiche: verifiche periodiche di mantenimento dell’adeguatezza del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della DOP Piacentinu Ennese, in accordo con le modalità previste dal Piano dei Controlli e con lo schema standard di controllo.

VI supplementari: verifiche mirate decise dall’APD a seguito di non conformità rilevate presso i soggetti o sul prodotto finito sottoposto a controllo a valle della filiera produttiva.

Non Conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Disciplinare di Produzione e nel presente Piano dei Controlli, al quale tutti i soggetti coinvolti nella filiera produttiva della DOP Piacentinu Ennese devono attenersi per farne parte.

Le NC rilevate possono essere: **gravi**, quando le irregolarità generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto; **lievi**, quando le irregolarità non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

Azione Correttiva: insieme di azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Prodotto finito: formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti e marchiato all’origine, suscettibile di essere successivamente identificato con la denominazione Piacentinu Ennese DOP.

Piacentinu Ennese DOP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall’applicazione del Piano dei Controlli, commercializzato in forme recanti le marchiature di origine, previste dal Disciplinare.

Giunta d’Appello: organismo che decide sui ricorsi presentati dagli operatori di filiera, avverso alle decisioni del Comitato di Certificazione.

Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF): organismo europeo di controllo dell’agroalimentare.

5. SOGGETTI COINVOLTI NEL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (produttori di latte, caseificatori e stagionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che partecipano alla realizzazione della DOP “Piacentinu Ennese” devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l’accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre all’APD specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il **MOD. 1** (produttori di latte e successivi allegati) o il **MOD. 2** (caseificatori e/o stagionatori e successivi

allegati). La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli prospetti.

La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione, e da questi trasmessa all'APD. Sulla base di specifica delega, la domanda può essere trasmessa all'APD anche dal CdT incaricato. Le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante.

Con l'atto della presentazione all'APD della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP "Piacentinu Ennese".

5.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, l'APD verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione documentale secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni lavorativi l'APD dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

5.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento (**MOD. 8**) l'APD verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente. I riscontri della verifica ispettiva vengono riportati in apposito verbale (**MOD. 9**).

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i **PRODUTTORI LATTE**: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale (**MOD. 1**) e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento alle razze ed alle caratteristiche dell'alimentazione delle ovine in lattazione (**All. 1 MOD. 1**).
- per i **CASEIFICATORI**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte idoneo alla DOP (autorizzazione all'utilizzo di attrezzature storiche - tina di legno, rotula di legno, canestri in giunco) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto. Alla domanda (**MOD. 2**) dovrà essere allegato l'elenco dei produttori latte (**All. 1 MOD. 2**) che forniranno la materia prima per la fabbricazione del Piacentinu Ennese DOP. In particolare, il caseificatore che acquista latte da uno o più produttori, ai fini del riconoscimento iniziale della conformità e del suo successivo mantenimento deve produrre un proprio "Elenco dei trasportatori" datato e sottoscritto dall'azienda. Gli elementi che devono essere presenti nell'elenco sono: anagrafica del trasportatore, identificativo e capacità del mezzo utilizzato. Ogni modifica di detto elenco deve essere preventivamente notificata all'APD. Con la domanda di adesione deve essere trasmessa all'APD la planimetria descrittiva dello stabilimento in cui siano evidenziati le linee, le attrezzature, gli impianti e i reparti dedicati alla DOP e la destinazione di tutti gli altri locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc.) utilizzati o no per la produzione della DOP. Il Caseificatore è tenuto a specificare se nel locale di trasformazione sono presenti attrezzature atte alla pastorizzazione del latte. Alla domanda deve essere allegato anche il **MOD. 7** (separazione spaziale o separazione temporale delle lavorazioni) in quanto presso il **caseificio** deve essere assicurata e identificata la netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP, dal ricevimento del latte idoneo, fino alla fase di confezionamento del prodotto finito (tanks di stoccaggio, tubazioni, caldaie, saline, eventuale locale di stagionatura ecc.), da ogni altra linea di lavorazione nel caso in cui si trasformi anche latte non conforme/idoneo alla produzione di Piacentinu Ennese DOP. Tuttavia qualora non fosse possibile realizzare una separazione spaziale delle linee si attuerà la separazione temporale delle lavorazioni.
- per gli **STAGIONATORI**: la disponibilità e l'adeguatezza di locali, impianti e attrezzature per la stagionatura, secondo quanto necessario, e l'adeguatezza dei sistemi per identificazione e

rintracciabilità del prodotto. Alla domanda (**MOD. 2**) dovranno essere allegati i nominativi dei caseificatori fornitori di formaggio Piacentinu Ennese da stagionare (**All. 2 MOD. 2**). Con la domanda di adesione deve essere trasmessa all'APD la planimetria descrittiva dello stabilimento dando evidenza dei reparti dedicati alla DOP e della destinazione di tutti i locali dello stesso (uffici, magazzini, celle, etc.) utilizzati o no per la produzione della DOP.

Alla domanda deve essere allegato anche il **MOD. 7** (separazione spaziale o separazione temporale delle lavorazioni) perché i **centri di stagionatura** devono assicurare una netta e identificata distinzione fisica delle aree di stagionatura dedicate alla DOP da ogni altra linea di lavorazione nel caso in cui si stagioni anche formaggio diverso dal Piacentinu Ennese.

Per tutti i soggetti della filiera disciplinata, qualora nel corso della VI iniziale non siano emerse situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria, a positivo riscontro dell'ispezione, il Comitato di Certificazione delibera l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti nei relativi Albi.

In seguito alla verifica di riconoscimento iniziale, l'APD predispone ed effettua, presso gli operatori idonei, i controlli secondo le modalità e le frequenze riportate nello "Schema dei controlli del formaggio Piacentinu Ennese" (allegato).

6. VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione "Piacentinu Ennese", fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata all'APD ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

6.1 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura o in caso di variazioni relative all'ubicazione degli allevamenti, alla razza allevata, alle attrezzature utilizzate in caseificio, etc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione Piacentinu Ennese (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, tutti gli operatori sono tenuti a darne comunicazione scritta all'APD, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 30 giorni dal loro accadimento. L'APD, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare VI e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate ovvero applicando le condizioni previste al paragrafo 5.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione. Per gli impianti di caseificazione e di stagionatura, in caso di inserimento di nuove strutture o di ampliamento di quelle preesistenti, alla relativa comunicazione, vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie e le nuove planimetrie.

Il riconoscimento e l'iscrizione nei relativi albi sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori stessi. L'operatore che per una campagna casearia non intende produrre ai fini della DOP deve comunicarlo formalmente all'APD. Rimane comunque iscritto all'Albo di riferimento e sarà tenuto a versare una quota pari a €30,00/anno. Appena comunica la ripresa dell'attività sarà soggetto ad una visita ispettiva supplementare.

6.2 Rinuncia o cessazione dell'attività

Nei casi in cui un operatore riconosciuto per la denominazione "Piacentinu Ennese" intenda recedere dal sistema di controllo deve trasmettere all'APD la comunicazione di recesso per l'applicazione delle procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

Pertanto gli operatori che intendono rinunciare a produrre "Piacentinu Ennese" devono comunicare all'APD la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata entro 30 giorni dal verificarsi dell'evento. L'APD comunica al Comitato di Certificazione i nominativi dei soggetti receduti o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'Albo degli iscritti per la campagna in corso. La notifica del recesso comporta la cancellazione dell'operatore interessato dal relativo Albo

detenuto dall'APD. Qualora tale operatore intenda riprendere l'attività ai fini della produzione del "Piacentinu Ennese", sarà necessario ripetere l'iter di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a:

- sospendere la commercializzazione del latte con la dicitura idoneo Piacentinu Ennese DOP;
- sospendere l'utilizzo delle etichette/confezioni e di tutti documenti nei quali compaiono i riferimenti al Piacentinu Ennese DOP;
- non utilizzare i marchi di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- restituire al CdT le matrici eventualmente non utilizzate.

7. REQUISITI DI CONFORMITA'

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva del formaggio "Piacentinu Ennese" devono assoggettarsi al controllo attuato dall'APD e operare in conformità al Disciplinare di produzione del formaggio "Piacentinu Ennese" e al presente Piano dei Controlli approvato dal Mipaaf. Si riportano, di seguito, i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del formaggio "Piacentinu Ennese". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nello "Schema dei controlli del formaggio Piacentinu Ennese" allegato al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

Il disciplinare di produzione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 57 del 10 marzo 2011, è consultabile all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it sul sito del Mipaaf.

8. ETICHETTATURA E LOGOTIPO

In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione "Piacentinu Ennese DOP" devono attenersi al rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione all'art. 8 e dal presente Piano dei Controlli.

I segni identificativi del formaggio sono dati dall'apposizione di una matrice di caseina e di un'etichetta. La matrice di caseina, recante la scritta Piacentinu Ennese e i codici identificativi della forma, viene apposta nella fase di formatura e pressatura.

Al termine del periodo di stagionatura (minimo 60 gg) l'APD, verificata la sussistenza delle caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche, descritte all'art. 2 del Disciplinare di Produzione, autorizza i produttori del "Piacentinu Ennese" all'etichettatura.

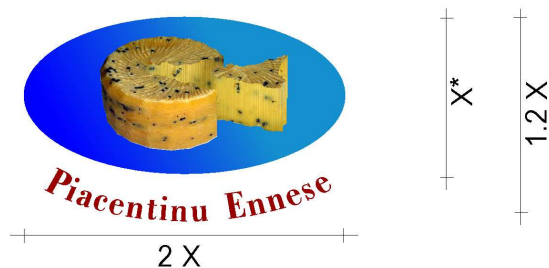
L'etichetta posta sulle forme di formaggio "Piacentinu Ennese" reca obbligatoriamente a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Piacentinu Ennese" seguita dall'acronimo DOP, di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta.
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.
- Il logo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Ad integrazione delle previsioni del Disciplinare di produzione, sulle confezioni dovrà inoltre essere riportata la seguente dicitura: "Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf" oppure "Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".

L'autorizzazione del materiale di confezionamento ed etichettatura è rilasciata dal CdT riconosciuto. In particolare, il CdT provvede ad assegnare ad ogni caseificatore le matrici/placche di caseina numerate da applicare sulle forme di Piacentinu Ennese DOP e a comunicare all'APD la numerazione assegnata e la data di consegna delle medesime matrici di caseina. L'APD attraverso l'attività di controllo (documentale ispettiva) verificherà la corrispondenza tra i quantitativi di Piacentinu Ennese contrassegnati all'origine e i quantitativi di prodotto contrassegnati con la DOP con il numero delle matrici consegnate, utilizzate, residue e/o eventualmente deteriorate.



**Le proporzioni del logo sono come di seguito: l'asse minore dell'ellisse x , l'asse maggiore è $2x$, l'asse minore con la dicitura esterna è $1,2 x$.*

9. PIANO DEI CONTROLLI

9.1 Generalità

Il “Piacentinu Ennese” è sottoposto a controlli per valutare la conformità al Disciplinare di produzione e al presente PdC.

I controlli possono essere suddivisi in:

- Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione e misura svolte dai Produttori di latte, dai Caseificatori e dagli Stagionatori, a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 7 e nella documentazione che costituisce il Piano dei Controlli approvato dal Mipaaf.
- Controlli esterni: attuati dall'APD, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul *processo/strutture* degli operatori e prove sul prodotto.

Gli Operatori devono rendersi disponibili, con o senza preavviso, alle attività di controllo di conformità che l'APD intende effettuare, presso i propri allevamenti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione del “Piacentinu Ennese” e alle prescrizioni del presente Piano.

Nell'allegato “Schema dei controlli del formaggio Piacentinu Ennese” sono specificate frequenze e tipologie di controlli di conformità in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione del “Piacentinu Ennese” che i Produttori di latte, i Caseificatori e gli Stagionatori devono attuare per identificare le proprie partite di latte e di formaggio come “Piacentinu Ennese”.

9.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Terminate positivamente le attività di riconoscimento, i soggetti della filiera della denominazione “Piacentinu Ennese” sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello “Schema dei controlli del formaggio Piacentinu Ennese”.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'APD controlla, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate ed etichettate. I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti e degli adempimenti previsti dal presente dispositivo, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati dall'APD e trasmettere secondo quanto previsto o necessario, adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo.

Nello “Schema dei controlli del formaggio Piacentinu Ennese” sono dettagliati gli adempimenti a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura dell'APD ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione “Piacentinu Ennese”.

Nello schema dei controlli sono, inoltre, evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere dall'APD come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata sia da controlli di conformità effettuati dall'APD al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della denominazione "Piacentinu Ennese" e consistenti in VI sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

9.3 Controlli sui soggetti riconosciuti

Il sistema dei controlli prevede per i Produttori latte, oltre alla verifica iniziale, un controllo annuale mediante VI di un campione rappresentativo pari al 33% dei soggetti riconosciuti.

Per quanto concerne la percentuale del 33% riferita all'entità dei controlli sugli allevamenti, tale percentuale è determinata in modo casuale (estrazione dei nominativi). Negli anni successivi viene aggiunto il 2% dei soggetti già estratti. Ai soggetti sopra citati l'APD aggiungerà, nella programmazione annuale, tutti quei soggetti che nell'anno precedente hanno conseguito una non conformità grave.

Per i caseifici e gli stagionatori, oltre alla verifica di controllo iniziale, l'APD prevede un controllo annuale mediante VI di un campione pari al 100% dei soggetti riconosciuti.

9.4 Tempi e modalità di invio delle informazioni

In questo paragrafo sono definiti i tempi e le modalità per l'invio delle informazioni da parte dei soggetti riconosciuti all'APD.

Soggetto	Informazioni da inviare	Tempi	Modalità
Produttori Latte	Variazioni ubicazione	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Comunicazione variazioni documentazione presentata. Adeguatezza strutture impianti.	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Dichiarazione riepilogativa quantitativi latte (All. 3 MOD. 1)	Trimestrale (entro il 10 del mese successivo)	
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
Caseificatori	Variazioni ubicazione	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Comunicazione variazioni documentazione. Adeguatezza strutture impianti	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Registro Produttore Latte/ /Caseificatore o solo Caseificatore (All. 3 MOD. 2)	Mensilmente (entro il 10 del mese successivo)	Copia cartacea o pec
	Copia Registro carico/scarico Caglio e Zafferano (MOD. 3)	Mensilmente, entro il 15 del mese successivo	Copia cartacea o pec
	Produzione/ approvvigionamento zafferano (MOD. 4)	Annuale, entro il 31 dicembre	Copia cartacea o pec
	Produzione/ approvvigionamento caglio (MOD. 5)	Annuale, entro il 31 dicembre	Copia cartacea o pec
Stagionatori	Variazioni ubicazione	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Comunicazione variazioni documentazione. Adeguatezza strutture impianti	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Registro stagionatura (per i caseificatori/stagionatori o per gli stagionatori) (ALL. 4 MOD 2)	Bimestrale (entro il 15 del mese successivo)	
	MOD 6 (solo per gli stagionatori) Quantità di prodotto immessa in stagionatura distinta per provenienza. Quantità di prodotto eventualmente	Bimestrale (entro il 15 del mese successivo)	Copia cartacea o pec

ceduta ad altri stagionatori. Quantità di prodotto esclusa in autocontrollo dalla DOP. Quantità di prodotto etichettato Piacentinu Ennese DOP		
---	--	--

L'APD si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo.

9.5 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di formaggio "Piacentinu Ennese" per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione:

- Documentazione che garantisce la rintracciabilità del formaggio "Piacentinu Ennese" (documenti di trasporto).

Tale documentazione permetterà di ricostruire l'iter della produzione dei lotti costituenti la partita e di verificarne la conformità. L'APD non rilascerà attestazioni di conformità della partita che non è accompagnata dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità.

9.6 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto devono chiaramente indicare, anche il mittente e il destinatario, per ogni partita di prodotto (latte o formaggio):

Latte

- litri riferiti alla partita;
- la dicitura "latte destinato alla produzione di formaggio Piacentinu Ennese" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato;
- scheda di consegna del latte.

Per le partite di formaggio Piacentinu Ennese movimentato (es. dal caseificio a stagionatore)

Formaggio

- peso della partita;
- numero identificativo dei formaggi (codici riportati sulle matrici di caseina);
- numero di forme
- dicitura "prodotto idoneo a DOP Piacentinu Ennese" (o diciture similari)

9.7 Prescrizioni accessorie

Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

Premesso che le prescrizioni del Disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione della DOP Piacentinu Ennese, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva per fornire elementi informativi e di chiarimento per una appropriata gestione dei processi, per l'evidenza della conformità e per una adeguata identificazione e rintracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della DOP Piacentinu Ennese.

9.8 Produttore di latte, note per il ritiro e identificazione del latte durante il trasporto

I **Produttori di latte**, per dimostrare l'idoneità del latte alla trasformazione in Piacentinu Ennese DOP, devono garantire il rispetto dell'alimentazione (art. 5 del disciplinare di produzione) e devono produrre e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze e/o registrazioni documentali atte a fornirne evidenza (origine dei foraggi, evidenze di acquisto di alimenti di zona, DDT o documenti equivalenti di acquisto alimenti utilizzati, fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato etc.), e conservare i cartellini dei mangimi e le fatture per quanto riguarda il no all'utilizzo di OGM, inoltre, devono garantire le modalità di produzione, conservazione e tempi di consegna del latte, e assicurare

adeguate registrazioni riguardanti il numero degli animali in lattazione e i litri di latte prodotti e le quantità di latte consegnate ai fini della DOP con relativo destinatario (**Registro Produzione Latte All. 2 MOD. 1**). Sono tenuti ad inviare all'APD, con cadenza trimestrale entro il 10 del mese successivo una dichiarazione riepilogativa dei quantitativi di latte prodotto (**All. 3 MOD. 1**). Devono mantenere l'identificazione e la rintracciabilità del latte dalla mungitura sino al conferimento; qualora parte dell'allevamento sia condotto senza il rispetto dei requisiti imposti dal Disciplinare il latte deve essere conservato in tank dedicati e identificati e deve essere raccolto separatamente.

Se il produttore latte consegna direttamente il latte al caseificio, il trasporto deve avvenire sempre nel rispetto della normativa cogente. Il latte destinato alla produzione della DOP deve essere identificato come "latte idoneo alla produzione del Piacentinu Ennese DOP" o diciture equivalenti.

Qualora l'allevatore nella consegna del latte utilizzasse dei trasportatori è tenuto a:

- produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo al Piacentinu Ennese DOP, che comprenda, almeno:
- anagrafica del trasportatore,
- identificazione e capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati.

9.9 Caseificatore, ricevimento del latte al caseificio e trasformazione

Il **Caseificatore** deve predisporre, tenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio Elenco di produttori latte riconosciuti (codice identificativo attribuito dall'APD e dell'allevamento attribuito dall'ASP) dai quali viene raccolta la materia prima destinata alla trasformazione in formaggio Piacentinu Ennese DOP. Le variazioni al suddetto Elenco aziendale devono essere tempestivamente comunicate all'APD al fine dell'applicazione, secondo quanto necessario, di adeguate procedure di riconoscimento ovvero per apportare aggiornamenti agli Albi.

Se le operazioni di trasformazione non avvengono all'interno della stessa azienda, è necessario che i Caseificatori, nel caso in cui ritirano il latte, provvedano, alla raccolta del latte per mezzo di Trasportatori adeguatamente identificati e in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie. Indipendentemente dal tipo di raccolta, non sono previsti stoccaggi intermedi ma il latte deve essere direttamente consegnato al caseificio.

Il Trasportatore deve definire e documentare in autocontrollo i giri di raccolta da effettuare presso i produttori latte riconosciuti e deve registrare in appositi documenti per ogni data di raccolta, i quantitativi di latte trasportati, la relativa provenienza ed il destinatario. La documentazione di accompagnamento del latte dall'allevamento al caseificio deve riportare la dicitura "latte idoneo per la produzione di Piacentinu Ennese" o analoghe indicazioni aventi significato equivalente.

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle VI effettuate dall'APD.

Procedure e sistemi di registrazione devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte e delle cisterne o bidoni idonei utilizzati durante le operazioni di raccolta e trasporto fino al ricevimento da parte del caseificio. Tali procedure e sistemi devono permettere di ricostruire, presso il Caseificatore e per ogni giornata di lavorazione (anche tramite i documenti fiscali) l'origine, i quantitativi e la conformità del latte ai requisiti applicabili per la DOP e identificarne la sua destinazione.

È cura del Caseificatore, per il latte ricevuto in caseificio e destinato alla DOP, fornire evidenza oggettiva, ai controlli dell'APD, del rispetto dei requisiti di conformità e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In sintesi, il Caseificatore che acquista latte da uno o più produttori all'accettazione deve verificare:

1. la presenza dell'allevatore nell'Elenco degli operatori controllati trasmesso all'APD;
2. la presenza del trasportatore nell'Elenco dei trasportatori del caseificio;
3. la presenza della distinta raccolta latte in cui deve comparire la data di raccolta, il nome dell'allevatore, la quantità di latte ritirato, l'ora del ritiro, il nome del conducente con il suo codice identificativo e la destinazione;
4. la corretta identificazione del latte in entrata;
5. l'acidità del latte (pH 6,5-6,8) mediante pH-metro, prima della lavorazione.

Il caseificatore deve raccogliere e trattare separatamente il latte proveniente da produttori non riconosciuti ai fini della denominazione Piacentinu Ennese DOP, o comunque, anche se proveniente da produttori riconosciuti, non rispondente ai requisiti della denominazione per qualsiasi altro motivo.

Il latte non conforme, o per qualsiasi motivo non idoneo, deve:

- . essere ricevuto separatamente;
- . essere stoccato in contenitori distinti ed identificati
- . essere destinato a trasformazioni diverse dalla DOP Piacentinu Ennese.

Inoltre, per la trasformazione deve assicurare:

1. di essere autorizzato all'utilizzo di attrezzature storiche (tina di legno, rotula in legno, canestri in giunco);
2. dichiarare se nel caseificio sono presenti attrezzature atte alla pastorizzazione del latte;
3. assicurare la tracciabilità delle quantità utilizzate di caglio e di zafferano mediante la compilazione dell'apposito registro di carico/scarico da inviare mensilmente all'APD entro il 15 del mese successivo (**MOD. 3**);
4. dichiarare la produzione/approvvigionamento dello zafferano (**MOD. 4**) e del caglio (**MOD. 5**) da inviare entro il 31 dicembre

Il Caseificatore è tenuto inoltre:

- 1) a produrre e fornire evidenza oggettiva all'OdC delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- 2) registrare le quantità di prodotto che, per ragioni diverse (difetti, problemi di caseificazione e/o di processo, ecc.), non vengono destinate al circuito del Piacentinu Ennese (casi in cui non vengono applicate le placche di caseina), riportando data, numero di forme e relativo peso;
- 3) identificare e segregare le forme avviate alla stagionatura, risultate successivamente non conformi, che devono essere escluse e private delle placche in caseina (retinatura).

Il Caseificatore deve destinare alla produzione del Piacentinu Ennese DOP esclusivamente latte ovino intero, crudo conforme ai requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal Piano dei Controlli. Il Caseificatore, dopo aver accertato l'idoneità del latte, registra la quantità, la provenienza e, utilizzando appositi contenitori e attrezzature, lo destina alla fabbricazione del Piacentinu Ennese DOP.

Ad evidenza della conformità delle operazioni e della rintracciabilità delle produzioni, per ogni giorno di produzione, il Caseificatore deve assicurare la corretta gestione di adeguate informazioni mediante la compilazione del Registro Produttore Latte/ Caseificatore o solo Caseificatore (**All. 3 MOD. 2**) ed inviarne mensilmente copia all'APD, entro il giorno 10 del mese successivo.

9.9a Verifica latte crudo

Al fine di garantire la conformità del latte, l'APD deve verificare che quello destinato alla produzione della DOP sia crudo. L'APD acquisirà i dati della registrazione (laddove ci sono sistemi in grado di monitorarli) inerenti il riscaldamento del latte e per due (2) volte, durante la campagna di produzione, eseguirà un campionamento del latte dal tino di lavorazione, prima dell'aggiunta del caglio, ai fini dell'analisi per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina il cui valore dovrà essere superiore a 350 mU/l affinché il latte sia considerato crudo. Il campionamento dovrà avvenire prelevando tre aliquote da almeno 50 ml l'una in altrettanti contenitori a disposizione dell'ispettore.

La procedura di campionamento e trasporto osserverà le seguenti modalità:

- a. prelevare le tre aliquote direttamente dal tino di lavorazione in modo da evitare il più possibile eventuali contaminazioni (i campioni vanno prelevati prima della fase di coagulazione del latte);
- b. identificare in modo univoco i tre contenitori (utilizzando contenitori già numerati oppure riportando sull'involucro esterno: ID Azienda, Codice Ispettore, Anno e numerazione progressiva (1,

2, 3); c. sigillare i contenitori con nastro antieffrazione (o utilizzare contenitori già predisposti a tal fine); d. due aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri 1 e 2, saranno custodite dall'Ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarlo entro 24/48h al laboratorio di analisi accreditato ai sensi della norma UNI EN ISO 17025: • la prima per l'esecuzione delle prove analitiche; • la seconda in caso di eventuali esigenze di ripetizioni delle stesse (ad esempio in caso di contestazioni degli esiti analitici); • la terza aliquota, contrassegnata 3, è consegnata all'azienda.

Essendo il latte fresco soggetto ad alterazioni durante la conservazione, la seconda aliquota che potrebbe essere analizzata per le analisi di revisione, potrà essere conservata refrigerata per non più di 3 giorni. Sarà eseguita da un laboratorio terzo, accreditato ai sensi della norma UNI EN ISO 17025 e condiviso dalle parti. L'esito di questa analisi non è più contestabile e il costo è a carico del soccombente.

Nel caso di non conformità o in assenza di una revisione delle analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme l'APD effettuerà una VI supplementare senza preavviso con campionamento ed analisi del latte.

9.10 Caseificatore/Stagionatore o solo Stagionatore

Il Caseificatore/Stagionatore o il solo stagionatore, ai fini dell'idoneità del formaggio Piacentinu Ennese da stagionare devono garantire e mantenere adeguate registrazioni (**All. 4 - MOD. 2**) da inviare all'APD ogni due mesi entro il 15 del mese successivo relative tra l'altro a:

- N° caseificatore (provenienza delle forme da stagionare)
- N° formaggio
- data ingresso locale di stagionatura
- peso ingresso in kg
- eventuali note sulla stagionatura.

Gli stagionatori devono predisporre ed applicare in autocontrollo sistemi di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità delle forme di Piacentinu Ennese durante la fase di immagazzinamento e stagionatura.

Lo stagionatore è tenuto a:

- verificare che i caseificatori, fornitori di Piacentinu Ennese, siano iscritti all'Albo e nell'elenco fornito all'APD;
- garantire che il processo di stagionatura sia conforme al disciplinare;
- il solo stagionatore è tenuto a dichiarare la quantità di prodotto immessa in stagionatura distinta per provenienza e/o eventualmente ceduta ad altri stagionatori e/o esclusa in autocontrollo dalla DOP nonché le quantità di prodotto etichettato come Piacentinu Ennese DOP (**MOD. 6**) da inviare all'APD ogni due mesi entro il 15 del mese successivo.

Il prodotto non conforme deve essere segregato ed identificato previa raschiatura e cancellazione (retinatura) della scritta Piacentinu Ennese riportata sulla matrice di caseina.

La stagionatura dei formaggi idonei a divenire "Piacentinu Ennese DOP" deve avvenire in locali opportunamente identificati (collocazione fisica del prodotto in spazi dedicati ed identificati e/o altre modalità aventi effetto equivalente). Anche i formaggi devono essere opportunamente identificati (matrici di caseina, ecc.) così da mantenere tale identificazione nel tempo e consentirne la completa tracciabilità. Presso lo stabilimento deve essere assicurata una netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP, rispetto ad altri prodotti.

10. CONTROLLI SUL PRODOTTO E CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DELL'APD

Presso gli Operatori che intendono etichettare il prodotto come Piacentinu Ennese DOP, l'APD deve eseguire il campionamento e le analisi del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità di tutti i requisiti e delle caratteristiche oggetto di controllo.

La commercializzazione della partita/lotto potrà avvenire solo dopo il rilascio della certificazione/attestazione di conformità da parte dell'APD.

L'operatore deve far pervenire all'APD specifica richiesta, tramite email o pec, riportante gli estremi identificativi della partita o del lotto del prodotto per il quale si richiede la conformità (**MOD. 10**).

Ricevuta la richiesta e verificata la correttezza della documentazione trasmessa (copia del Registro Produttore Latte/Caseificatore o solo Caseificatore e copia del Registro Carico/Scarico caglio e zafferano) entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della nota, l'APD invia all'operatore una Scheda di Valutazione Formaggio (**MOD. 10a**) dove annotare i pesi delle singole forme stagionate, componenti la partita, ed eventuali forme scartate. Contemporaneamente, l'APD comunica la data della Visita Ispettiva di Conformità.

Nel corso della Visita Ispettiva di Conformità l'Ispettore esegue:

- il controllo documentale sulla rintracciabilità della partita oggetto della richiesta;
- il controllo delle caratteristiche fisiche (peso, colore, forma, dimensioni), come da art. 2 del disciplinare di produzione, su almeno il 10% delle forme costituenti la partita;
- qualora le caratteristiche fisiche risultassero non conformi la partita/lotto sarà controllata sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non conformi.

Accertata la conformità sia documentale sia delle forme i Tecnici Ispettori procedono al campionamento del prodotto, secondo le procedure previste dal Reg. UE 2017/625. Per rendere la valutazione più oggettiva possibile, i Tecnici Ispettori procedono al taglio di un determinato numero di forme (dallo 0,5 al 2% del numero totale delle forme e comunque mai meno di due forme prevedendo un quantitativo di 5 aliquote dal peso minimo di 200 grammi) per il prelievo dei campioni su cui verranno eseguite presso i relativi laboratori sia le analisi chimico-fisiche che sensoriali. Il taglio delle forme consente ai tecnici ispettori di valutare anche le caratteristiche della pasta (colore ed occhiatura). Per l'analisi sensoriale quantitativa descrittiva (QDA) viene prelevata la quantità di almeno due chili da una forma scelta a caso nell'ambito della partita selezionata.

- Dopo il campionamento gli Ispettori provvedono a redigere un verbale di prelievo in duplice copia che verrà firmato dall'Ispettore e dall'operatore. L'originale rimane ad APD, la copia del verbale è consegnata all'operatore (**MOD. 11**).
- I campioni (5 aliquote: 4 per APD e 1 lasciata al produttore) prelevati in azienda dagli Ispettori vengono portati presso la sede dell'APD;
- gli Ispettori dell'APD consegnano le aliquote prelevate (contrassegnate con idonee sigle di identificazione) al laboratorio analisi o lo stesso giorno o entro il primo giorno lavorativo successivo al prelievo;
- il Laboratorio incaricato che effettua le analisi chimiche è accreditato ACCREDIA con N° 0316 in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005;
- il Laboratorio provvede a ritirare e registrare le aliquote. Una sola aliquota verrà sottoposta ad analisi, le rimanenti 3 saranno congelate per i successivi 30 giorni lavorativi;
- il Laboratorio invia il rapporto di prova con gli esiti delle analisi all'APD che redige il rapporto di conformità o di non conformità, in base ai risultati ottenuti, che verrà inviato, in modalità telematica, ai componenti del Comitato di Certificazione per loro approvazione e delibera;
- i lotti di prodotti sottoposti a campionamento ed analisi, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento dei requisiti analitico-organolettici.

A seguito dei risultati ottenuti l'APD rilascerà, entro 15 giorni, l'attestazione di conformità della partita/lotto oggetto di analisi (**MOD. 12**) alle forme risultate idonee, a seguito del superamento delle verifiche chimico-fisiche e sensoriali, mentre per le forme non idonee verrà rilasciato un rapporto di non conformità (**MOD. 13**) e verrà richiesta la raschiatura e la cancellazione della scritta Piacentinu Ennese dell'intera partita/lotto.

L'operazione di retinatura può essere richiesta dal Caseificatore o dallo Stagionatore anche in anticipo rispetto alla valutazione eseguita dall'APD.

Qualora si rendesse necessario, per cessione o altro motivo, trasferire forme ancora da valutare e/o da retinare dai locali del Caseificatore o dello Stagionatore ad altra località ma nell'ambito del comprensorio di produzione, deve esserne data preventiva comunicazione all'APD.

Nel caso di cessione o utilizzazione di forme con gravi difetti precoci tali da non consentire la prosecuzione della stagionatura e che non possono essere retinate, i Caseificatori interessati hanno

l'obbligo di richiedere la verifica preventiva di un Tecnico Ispettore dell'APD che attesti la sussistenza del "grave difetto precoce".

Dopo l'attestazione, il Legale Rappresentante dell'azienda fa pervenire tempestivamente all'APD una dichiarazione dalla quale risulti anche la destinazione e l'utilizzo di tali forme.

I Caseificatori e/o gli Stagionatori hanno l'obbligo di presentare ai controlli dell'APD tutta la produzione nonché di sottoporre alle operazioni di retinatura le forme, su cui è applicato il marchio d'origine della matrice di caseina "Piacentinu Ennese", ritenute non idonee.

Per tutte le forme recanti il marchio di origine che per qualsiasi motivo non sono avviate alla certificazione ovvero le forme risultanti non conformi si rende necessario provvedere alla cancellazione del marchio di origine dal prodotto (es.: mediante retinatura o asportazione della placca di caseina). Per tali forme deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Piacentinu Ennese.

I rapporti di conformità o di non conformità, opportunamente firmati, vengono consegnati o *brevi manu* dall'Ispettore incaricato o inviati tramite pec dall'APD all'operatore.

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ' (NC)

Per NC si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare e degli obblighi previsti nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti riconosciuti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP.

Le NC possono essere rilevate sia dagli operatori, nel corso dello svolgimento delle specifiche attività, sia dall'APD nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le NC rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della DOP Piacentinu Ennese.

11.1 Gestione delle NC da parte degli operatori

Qualora un soggetto della filiera della DOP rilevi una situazione di NC, deve procedere come segue:

- registrare la NC rilevata;
- definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili le evidenze delle NC rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP, quando sia impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- comunicare tempestivamente all'APD la NC e i relativi trattamenti adottati per la correzione della stessa e la risoluzione delle cause che l'hanno determinata (**MOD. 14**).

11.2 Individuazione delle NC da parte dell'APD

Le NC di prodotto e/o di processo, rilevate dall'APD nel corso di controlli di conformità riguardanti i requisiti previsti dal Disciplinare della DOP e dal presente Piano dei Controlli, sono immediatamente notificate agli operatori con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti. Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme l'APD prescrive appropriate misure di esclusione del prodotto dal circuito della DOP, dispone una VI supplementare finalizzata all'accertamento dell'efficace adozione di appropriate misure correttive e informa ICQRF. Nei casi in cui l'esclusione del prodotto dal circuito della DOP non risulti applicabile, in quanto il prodotto non è più nella disponibilità dell'operatore, oppure il trattamento riguarda una NC grave reiterata, inerente allo stesso punto di controllo, l'APD sottopone l'operatore a VI supplementari mensili durante il prosieguo della stessa campagna produttiva.

Il costo delle VI supplementari è a carico dell'operatore controllato.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nello schema allegato, in particolare nelle colonne relative al "Trattamento della NC" ed alle "Azioni effettuate dall'APD". In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi, qualificate come "gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto finito dal circuito della DOP saranno comunicati all'ICQRF.

Nel caso in cui gli Ispettori dell'APD accertino una situazione di NC lieve o grave relazionano in apposito verbale al Comitato di Certificazione.

Se entro 15 gg dalla data del presente rapporto, redatto nel corso della visita ispettiva, l'azienda non riceve dalla direzione del CoRFiLaC la notifica di eventuali rettifiche, il presente rapporto si intende approvato definitivamente ed il giudizio espresso s'intende confermato dall'APD.

Le NC lievi rilevate vengono così trattate: la rilevazione fino ad un massimo di 3 NC lievi inerenti allo stesso punto di controllo dà origine a VI supplementari in aggiunta a quanto previsto dall'ordinario piano delle Verifiche

Il costo della VI supplementare è a carico dell'operatore.

Le NC gravi rilevate vengono trattate in accordo a quanto stabilito nello Schema dei Controlli.

Sono da considerarsi verifiche ispettive supplementari:

- le verifiche ispettive supplementari derivanti da constatazioni di non conformità o ad accertamento delle azioni correttive;
- verifiche ispettive supplementari a seguito di variazioni, rispetto a quanto documentato nella domanda iniziale, non valutabili solo documentalmente;
- effettuazioni di analisi aggiuntive per la verifica delle caratteristiche del prodotto.

Naturalmente per tutte le verifiche ispettive supplementari i costi sono a carico dell'operatore con la precisazione che in casi di revisione di analisi le spese sono a carico della parte soccombente.

Tutti i rapporti di non conformità classificati come "lievi" e "gravi" dallo Schema dei controlli allegato e gli eventuali relativi provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP, saranno trasmessi al soggetto interessato e inseriti nella Banca Dati Vigilanza.

L'inserimento nella Banca Dati Vigilanza delle non conformità rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva nell'ambito della procedura di ricorso/revisione, oppure alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso/revisione di analisi (nota prot. 6976 del 24 maggio 2017 – Banca dati vigilanza).

11.3 Diritto dell'operatore in caso di analisi non conformi

L'APD ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e venuta a conoscenza dell'esito lo notifica al richiedente. Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'APD considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza del campo indicato nel rapporto di prova. In caso di non conformità analitica, l'azienda può chiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria detenuta dall'APD. Tale ripetizione deve essere effettuata da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. L'APD informerà il detentore del prodotto circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare all'APD e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione, affinché i soggetti interessati possano assistere con proprio rappresentante o con consulente tecnico di parte. L'esito della ripetizione avrà valore definitivo.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

12. GESTIONE DEI RICORSI

Il soggetto può ricorrere contro le decisioni del CdC, esponendo, entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso alla Giunta di Appello.

La Giunta di Appello è convocata dal Presidente dell'APD per esaminare il ricorso sul quale esprime il proprio parere entro 30 giorni dalla ricezione del ricorso stesso.

La decisione della Giunta d'Appello è inappellabile.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

13. RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, l'APD assicura ai soggetti della filiera della denominazione "Piacentinu Ennese" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente del Comitato) venga a conoscenza nell'ambito dei rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.