

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero- Casearia *Ragusa*</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 1 di 27</p>

## **Appendice A**

### Piano di Controllo

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

### **PIACENTINU ENNESE**

REV.	DATA	DESCRIZIONE REV.	EMESSO	REVISIONATO	APPROVATO
0	28.05.2020				

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero- Casearia *Ragusa*</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta PIACENTINU ENNESE</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 2 di 27</p>

## **Appendice A - Schema documentale**

La presente appendice illustra sinteticamente lo schema degli elementi del sistema documentale necessari ai fini della DOP Piacentinu Ennese. Tale schema comprende sia la documentazione di carattere descrittivo e prescrittivo (quali elenchi e procedure), sia la documentazione di registrazione necessaria a fornire le evidenze di conformità per il processo ed il prodotto.

**1 - Documenti e procedure tecniche della singola azienda da predisporre, applicare, mantenere aggiornati e trasmettere all'APD unitamente alla domanda o in seguito a variazioni.**

**2 - Documenti di registrazione della qualità da predisporre e mantenere presso le aziende.**

I documenti di registrazione della qualità devono essere conservati per un periodo minimo di anni 5, salvo eventuali diverse disposizioni derivanti dall'applicazione della legislazione vigente.

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 3 di 27

## MOD. 1

### Domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità e richiesta di iscrizione all'Albo PRODUTTORI DI LATTE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ legale rappresentante dell'azienda \_\_\_\_\_ Cod. Az. \_\_\_\_\_

avente sede legale in via / C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del comune di \_\_\_\_\_ ( ) C.A.P. \_\_\_\_\_

e sito produttivo<sup>1</sup> in via / C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del comune di \_\_\_\_\_ ( ) C.A.P. \_\_\_\_\_

chiede di aderire al sistema di controllo e certificazione per la DOP Piacentinu Ennese.

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità:

Partita IVA o Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Registrazione allevamento (codice ASP) \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Indirizzo e-mail PEC \_\_\_\_\_

Nome e funzione responsabile rapporti con APD<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Stima quantitativi annuali latte prodotto \_\_\_\_\_<sup>3</sup>

#### CHIEDE

di essere **iscritto** all'Albo: **PRODUTTORI DI LATTE** per la campagna in corso e di aderire ai controlli dell'Autorità Pubblica Designata (APD) del CoRFiLaC (Consorzio di Ricerca sulla Filiera lattiero-casearia).

#### DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Piacentinu Ennese DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli del Piacentinu Ennese DOP approvato dal Mipaaf;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Mipaaf;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- di autorizzare l'APD ad effettuare i controlli di conformità, con o senza preavviso, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Piacentinu Ennese DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi del Reg. UE 679/2016) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Piacentinu Ennese DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statutari:  **SI**  **NO** (barrare l'opzione scelta)

L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

DATA.....

Firma.....

<sup>1</sup> Se diverso da sede legale

<sup>2</sup> Se diverso dal legale rappresentante

<sup>3</sup> Riportare anche relativa unità di misura (es. ton o HL)

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 4 di 27

### Allegato 1 MOD. 1

Il **Produttore Latte** allega la descrizione dell'allevamento e le specifiche adottate per la produzione del latte compresa l'alimentazione delle ovine.

#### DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE

N. capi	Razza .....	Ovine in lattazione N° .....		
Produzione latte	Totale litri di latte prodotto:			
	Latte destinato alla DOP:			
Destinazione latte	conferimento latte prodotto dalla propria azienda al caseificatore <sup>4</sup>			
	trasformazione del latte in azienda			
Conferimento latte	consegna in proprio	una volta al giorno	in bidoni	
	raccolta con raccoglitore	ogni due giorni	in cisterna	
Alimentazione	pascolo naturale e/o coltivato ( <i>foraggi freschi, fieni e paglia con le ristoppie di grano ed i sottoprodotti vegetativi</i> )	integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi NO OGM.		
Terreni	Terreni in proprietà	Terreni in affitto	Terreni a pascolo spontaneo	Terreni a pascolo coltivato
	..... ha	..... ha	..... ha	..... ha

Firma del Responsabile

.....

<sup>4</sup> Identificazione del primo acquirente cui viene destinato il latte

 <p><b>CoRFiLaC</b>          Consorzio          Ricerca          Filiera          Lattiero          Casearia          *Ragusa*</p>	<p align="center"><b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b>          Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		pagina 5 di 27

**Allegato 2 MOD. 1**

**REGISTRO PRODUZIONE LATTE**

**Allevamento** \_\_\_\_\_ **Cod. APD**

**N° capi allevamento** \_\_\_\_\_

N° capi in lattazione	Data di mungitura	N° di mungiture	Latte consegnato al caseificio (litri)	Caseificatore Destinatario (Codice APD)	NOTE

Data \_\_\_\_\_

Firma Responsabile \_\_\_\_\_

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 6 di 27

**Allegato 3 MOD. 1**

**Dichiarazione riepilogativa quantitativi latte**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. APD \_\_\_\_\_

**Dichiara**

- che il proprio allevamento è composto da n° \_\_\_\_\_ capi
- di avere conferito il latte prodotto del proprio allevamento al caseificio Cod. APD \_\_\_\_\_

Quantità di latte (lt) idoneo alla trasformazione in Piacentinu Ennese DOP	Periodo
	dal _____ al _____
	dal _____ al _____
	dal _____ al _____
	dal _____ al _____

- di trasformare direttamente il latte in azienda
- che nel periodo dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ le pecore in lattazione sono circa N° \_\_\_\_\_

Note \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma Produttore Latte

\_\_\_\_\_

**NB: da inviare ad APD ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo)**

 <p>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia *Ragusa*</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 7 di 27</p>

## MOD. 2

### Domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità e richiesta di iscrizione all'Albo CASEIFICATORI e/o STAGIONATORI

L'azienda.....  
(Ragione Sociale)

Sita in via/C.da.....(Comune).....

tel..... fax..... e-mail pec..... n. di iscrizione CIAA.....

a nome di.....C. F./P. IVA.....  
(Cognome e Nome)

#### CHIEDE

di essere **iscritto** all'Albo: **CASEIFICATORI**  **STAGIONATORI**

per la campagna in corso e di aderire ai controlli dell'Autorità Pubblica Designata (APD) del CoRFiLaC  
**DICHIARA**

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Piacentinu Ennese DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Piacentinu Ennese DOP approvato dal Mipaaf;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Mipaaf;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- di comunicare mensilmente i quantitativi di latte prodotto e forme di Piacentinu Ennese ottenute;
- di autorizzare l'APD ad effettuare i controlli di conformità, con o senza preavviso, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Piacentinu Ennese DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi del Reg. UE 679/2016) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Piacentinu Ennese DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statutari:

**SI**

**NO**

(barrare l'opzione scelta)

#### ALLEGA

CASEIFICATORI		STAGIONATORI	
Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>	Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>
Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>	Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>
Planimetria stabilimento.	<input type="checkbox"/>	Planimetria stabilimento.	<input type="checkbox"/>
Presenza di pastorizzatore.	<input type="checkbox"/>		
Autorizzazione uso di attrezzature storiche (tina di legno, rotula in legno, canestri in giunco).	<input type="checkbox"/>		
Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>	Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>
Elenco dei produttori latte, fornitori di latte da destinare alla produzione di Piacentinu Ennese.	<input type="checkbox"/>	Elenco dei caseificatori, fornitori di Piacentinu Ennese da stagionare.	<input type="checkbox"/>

L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

DATA.....

Firma.....





**Allegato 2 MOD. 2**

**Annata casearia:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ **COD. STAGIONATORE** \_\_\_\_\_

**Per gli STAGIONATORI: elenco Caseificatori conferitori di formaggio Piacentinu Ennese DOP**

N° Caseificatore	Azienda	Indirizzo	Data inizio conferimento

Firma Responsabile

	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 10 di 27

**Allegato 3 MOD. 2**

**Registro Produttore Latte/Caseificatore o solo Caseificatore**

Vedi allegato in excel

**Da inviare all'APD mensilmente (entro il 10 del mese successivo)**

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 11 di 27

**Allegato 4 MOD. 2**

**PER I CASEIFICATORI /STAGIONATORI o per gli STAGIONATORI**

**REGISTRO STAGIONATURA FORMAGGI**

**N° Stagionatore** ..... in uso dal ..... al .....

Caseificatore Cod. APD	Formaggio N°	Data ingresso	Peso ingresso (kg)	Note sulla stagionatura	Firma responsabile

NOTE:

.....  
.....

**N.B. Comunicare ogni due mesi all'APD (entro il 15 del mese successivo)**

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 12 di 27

**MOD. 3**

**REGISTRO CARICO/SCARICO  
CAGLIO E ZAFFERANO**

Caseificatore \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

C A R I C O	CAGLIO			ZAFFERANO			
		Produzione propria	Acquisti	Produzione propria		Acquisti	
	N. agnelli			Anno produzione		Fatt. n.	
	N° ASL			Quantità gr.		Data fatt.	
	Quantità gr.					Quantità gr.	
Giacenza Mese___/anno___			Giacenza Mese___/anno___		Giacenza Mese___/anno___		

S C A R I C O	Quantità CAGLIO gr prod. propria	Quantità CAGLIO gr acquistato	Giacenza caglio	Quantità ZAFFERANO gr prod. propria	Quantità ZAFFERANO gr acquistato	Giacenza zafferano	

Luogo \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma e Timbro Caseificatore \_\_\_\_\_

**N.B.: da inviare mensilmente all'APD entro il 15 del mese successivo**

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero- Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta PIACENTINU ENNESE</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 13 di 27</p>

**MOD. 4**

**SOLO PER I CASEIFICATORI - Produzione/approvvigionamento ZAFFERANO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

che lo **ZAFFERANO** utilizzato per la produzione di Piacentinu Ennese DOP è:

produzione propria:

- terreno destinato alla coltivazione dello zafferano (ha) \_\_\_\_\_ ubicato nel  
Comune \_\_\_\_\_ (Prov.) \_\_\_\_\_

- produzione media zafferano/anno (g) \_\_\_\_\_

produzione terzi:

- approvvigionamento medio zafferano/anno (g) \_\_\_\_\_

- fornitore Sig. \_\_\_\_\_ Legale rappresentante Azienda agricola \_\_\_\_\_  
con sede in Via/c/da \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
Prov. \_\_\_\_\_

- fattura acquisto n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ quantità acquistata (g) \_\_\_\_\_

- fornitore Sig. \_\_\_\_\_ Legale rappresentante Azienda agricola \_\_\_\_\_  
con sede in Via/c/da \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
Prov. \_\_\_\_\_

- fattura acquisto n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ quantità acquistata (g) \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

Il Caseificatore \_\_\_\_\_

**NB: da inviare entro il 31 dicembre ad APD**

	<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 14 di 27

**MOD. 5**

**SOLO PER I CASEIFICATORI - Produzione/approvvigionamento CAGLIO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

- che il caglio utilizzato per la produzione di Piacentinu Ennese DOP proviene da **produzione PROPRIA**
- che il caglio utilizzato per la produzione di Piacentinu Ennese DOP proviene da **TERZI**

Produttore \_\_\_\_\_ sede in Via/c/da \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Produttore \_\_\_\_\_ sede in Via/c/da \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Produttore \_\_\_\_\_ sede in Via/c/da \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Note: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Luogo e data

Il Caseificatore

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**NB: da inviare entro il 31 dicembre ad APD**

	<p align="center"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 15 di 27

**MOD. 6**

**PER GLI STAGIONATORI**

**Quantità di prodotto immessa in stagionatura distinta per provenienza e/o eventualmente ceduta ad altri stagionatori e/o esclusa in autocontrollo dalla DOP.**

**Comunicazione forme di Piacentinu Ennese stagionate**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_ in conformità con quanto previsto dal dispositivo dei controlli del formaggio “Piacentinu Ennese DOP”, comunica:

- che la quantità di prodotto immessa in stagionatura è stata di N° \_\_\_\_\_ forme, provenienti dalla/e azienda/e Cod. \_\_\_\_\_;
- che ho ceduto allo stagionatore Cod. Albo \_\_\_\_\_ N° forme \_\_\_\_\_;
- che ho escluso in autocontrollo N° forme \_\_\_\_\_ dal circuito DOP

**N. forme marchiate e peso** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

**N.B: comunicare ogni due mesi all’APD (entro il 15 del mese successivo)**

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 16 di 27

**MOD. 7**

**Dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico**

L'azienda.....

...

(Ragione Sociale)

cod. Albo DOP .....

Sita in

via/C.da.....(Comune).....

**DICHIARA**

di essere a conoscenza che la produzione e/o il confezionamento di formaggio Piacentinu Ennese DOP e di formaggio generico deve essere mantenuta separata temporalmente o spazialmente.

**DICHIARA**

Pertanto di:

- non produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Piacentinu Ennese
- produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Piacentinu Ennese e di adottare il criterio della:
  - o separazione spaziale in quanto l'impianto, i locali, la linea di produzione della DOP Piacentinu Ennese sono nettamente distinti, separati e identificati rispetto agli altri destinati alla produzione di formaggio generico similare.
  - o separazione temporale in quanto la produzione/stagionatura del formaggio Piacentinu Ennese DOP avviene

nei seguenti giorni:

e nei seguenti orari:

Così come attestato dalle schede di lotto munite di date, orari e firma del responsabile che sono messe a disposizione per le verifiche del caso.

Dichiara inoltre di comunicare ogni variazione non oltre le 24 ore dall'evento.

DATA .....

Firma.....



	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 17 di 27

**MOD. 8**

**QUESTIONARIO PER VISITA ISPETTIVA**

<b>CODICE AZIENDA</b>							
ISCRIZIONE ALBO	SI	NO	Prod latte	Caseif	Stag	Conf	N° .....
DATA VISITA							
TECNICI ISPETTORI							
PRESENTI I SIGNORI							

FINALITA' DELLA VISITA ISPETTIVA

Visita in fase di avvio

Visita in fase di sorveglianza

**SEZIONE 1 - DATI IDENTIFICATIVI**

AZIENDA	Ragione sociale
INDIRIZZO	
CAP	CITTA'
Codice Fiscale	Partita IVA
TELEFONO	FAX
Resp. contatti con il Consorzio	

*Da compilare solo durante la prima visita ispettiva.*

**SEZIONE 2 - DOCUMENTAZIONE ESAMINATA**

REGISTRI	NOTE
Registro Documento di Stalla/Produzione latte	
Registro scheda tecnologica di produzione	
Registro produzione formaggi	
Registro stagionatura formaggi	
Scheda rilevazione T magazzino di stagionatura	
Verifica consegna/ritiro Marchi caseina N° ..... dal ..... al .....	

**SEZIONE 3 - PRELIEVI PER ANALISI**

ANALISI DA EFFETTUARE	Lotto/i N° .....
-----------------------	------------------

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 18 di 27

#### SEZIONE 4 - REQUISITI PRIMA VERIFICA DI FILIERA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Ubicazione delle stalle nella zona di produzione (Comuni di: Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa della provincia amministrativa di Enna).			
Ubicazione dei caseificatori nella zona di produzione			
Ubicazione degli stagionatori nella zona di produzione			
Presentazione Dichiarazione tecnologica adottata nel rispetto del Disciplinare			

#### SEZIONE 5 - PRODUZIONE DEL LATTE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Razze autoctone siciliane (Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci) allevate			Indicare la/e razza/e:
Periodo di produzione tutto l'anno			
Identificazione e rintracciabilità del latte			

#### SEZIONE 6 - TRASFORMAZIONE PRESSO IL CASEIFICATORE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
<i>Latte:</i> ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione pH 6,5-6,8 proveniente da una o due mungiture riscaldato max a 38°C.			
<i>Zafferano:</i> max 5 grammi/100 litri di latte; proveniente dalla zona di produzione			
<i>Caglio:</i> in pasta di agnello o capretto; proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione.			
<i>Caglio:</i> quantità utilizzata max 100 grammi per 100 litri di latte, tempo di coagulazione circa 45 minuti.			
Rottura della cagliata con aggiunta di acqua a 75°C, circa 20 litri/100 litri latte.			
Sedimentazione cagliata e posta su tavoliere di legno o acciaio.			

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 19 di 27

Cagliata posta e pressata nei canestri di giunco mentre avviene l'aggiunta di pepe nero in grani.			
Pepe nero in grani trattato con acqua a 80°C			
I canestri contenenti la cagliata vengono messi, all'interno della tina di legno, sotto scotta calda per almeno 3-4 ore.			
Dopo circa 4 ore la pasta viene posta ad asciugare, all'interno del caseificio, a temperatura ambiente per 24 ore.			

### SEZIONE 7 – SALATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Salatura a secco			
Sale a grani grossi perfettamente bianco			

### SEZIONE 8 - STAGIONATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Minimo 60 giorni			
Temperatura locale di stagionatura 8-10°C			
Umidità relativa 70-80%			

### SEZIONE 9 - PRODOTTO FINITO

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
<i>Forma:</i> cilindrica, a facce piane o leggermente concava, scalzo leggermente convesso o quasi dritto			
<i>Dimensioni:</i> diametro 20-21 cm;			
<i>Dimensioni:</i> scalzo 14-15 cm			
<i>Peso:</i> 3,5-4,5 kg.			
<i>Crosta:</i> di colore giallo più o meno intenso, può essere cappata con olio o morchia d'olio. Spessore max 5mm.			
<i>Pasta:</i> di colore giallo omogeneo più o meno intenso, liscia non granulosa, è ammessa una leggera occhiatura.			
<i>Trasudazione:</i> assente o scarsa			

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 20 di 27

<i>Odore:</i> delicato con lieve aroma di zafferano			
<i>Sapore:</i> <u>salato</u> appena percettibile <u>piccante</u> lieve nei primi mesi di stagionatura tendente ad intensificarsi			
<i>Grasso:</i> minimo sulla sostanza secca 40%			
<i>Proteine:</i> minimo sulla sostanza secca 35%			
<i>Sale:</i> massimo sulla sostanza secca 5%			
<i>pH:</i> compreso tra 4.80 e 5.70			

#### SEZIONE 10 - CONFEZIONAMENTO

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Su ogni confezione di formaggio, è riportata un'etichetta con il logo identificativo con la scritta Piacentinu Ennese DOP, oltre ai dati di legge.			

#### COMMENTI E OSSERVAZIONI DEI TECNICI ISPETTORI

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

#### COMMENTI E OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

.....

.....

.....

.....

I TECNICI ISPETTORI

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<p align="center"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>          Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 21 di 27

**MOD. 9**

N°

**VERBALE PER VISITA ISPETTIVA**

In data ...../...../..... i Tecnici Ispettori..... e

.....

si sono recati presso l'azienda .....

sita in C.da .....

N° Albo ..... per:

- Visita: di avvio / ispettiva BdV / sorveglianza
- Consegna / ritiro registri .....
- Verifica matrici dal N° ..... al N° .....
- Campionamento lotto .....
- Rilievi tecnologici di produzione .....
- Altro .....

.....

**COMMENTI / NOTE**

.....

.....

.....

.....

**I TECNICI ISPETTORI**

**IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**NOTE PER IL COMITATO DI CERTIFICAZIONE**

La Visita Ispettiva odierna **non consente** / **consente** di rilevare tutti gli elementi per la valutazione del grado di conformità.

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero- Casearia *Ragusa*</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 22 di 27</p>

**MOD. 10**

**RICHIESTA PROVE DI CONFORMITÀ DEL FORMAGGIO  
PIACENTINU ENNESE D.O.P.**

Il caseificatore \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

che la partita di formaggio, destinato alla denominazione “Piacentinu Ennese DOP”, è conforme ai parametri chimico fisici ed organolettici previsti dal disciplinare;

che la partita di formaggio identificata con il numero \_\_\_\_\_ (numero/anno), destinato alla denominazione “Piacentinu Ennese DOP”, è composta dai seguenti lotti (data produzione):

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma Caseificatore \_\_\_\_\_

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 23 di 27

**MOD. 10a**

**Scheda di valutazione Formaggio Piacentinu Ennese DOP**

**Caseificatore e/o Stagionatore** \_\_\_\_\_ **cod. Albo** \_\_\_\_\_

**Partita** \_\_\_\_\_

n°	n° matrice di caseina	Peso Forma	Verifica su 10% 3,5 - 4,5 kg <b>A carico dell'APD</b>	E: Eliminata NC: Non Conforme V: Venduto	Caratteristiche fisiche 10% della partita	Note specificare la NC*
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

**\*Sbarrare in caso NC**

**Data** \_\_\_\_\_

**Il Produttore** \_\_\_\_\_

**Gli Ispettori** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<p align="center"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>          Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  <b>PIACENTINU ENNESE</b></p>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 24 di 27

**MOD. 11**

**VERBALE PRELIEVO CAMPIONI**

**Data Prelievo**

**N. Verbale**

**Cod. Caseificatore**

**Cod. Stagionatore**

**Tipologia Formaggio**

dal n.	al n.	Quantità forme
<b>Totale forme</b>		

**Codice a barre**

**Lotto n.**

**Forme campionate**

**Campione panel**

**Osservazioni e note**

**Firma Tecnici Ispettori**

**Firma Legale rappresentante Azienda**



	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 25 di 27

**MOD. 12**  
Rev. 0, Emiss. 21/04/2020

**RAPPORTO DI CONFORMITA' N.**  
**ORGANISMO DI CONTROLLO COD. ISTAT 031**

**Formaggio a denominazione di Origine Protetta - PIACENTINU ENNESE**

Emesso il \_\_\_\_\_

*Produttore:* \_\_\_\_\_ *Cod. Albo:* \_\_\_\_\_

*Stagionatore:* \_\_\_\_\_ *Cod. Albo:* \_\_\_\_\_

*Lotto:* \_\_\_\_\_

*Campionamento*

*Data:* \_\_\_\_\_ *Tecnici incaricati:* \_\_\_\_\_

**Serie numerica matrici      Data di produzione**

**dal n°      al n°                      dal                      al**

I risultati delle analisi chimico-fisiche del campione ....., effettuate presso il Laboratorio di Prova del Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia accreditato ACCREDIA con N° 0316, sono pari a:

Parametro determinato	Risultato	Incertezza estesa	Limiti di riferimento (Disciplinare pubblicato G.U.R.I. n. 57 - 10 marzo 2011)
Grasso:		± 30%	min 40%
Proteine:		± 30%	min 35%
Sale:		± 12%	max 5%
pH:			compreso tra 4.80 e 5.70

I valori di grasso, proteine e sale indicati in questo rapporto sono riferiti alla sostanza secca.

Il campione è stato giudicato idoneo ai sensi del.

In base ai risultati sopra riportati, il lotto ..... del produttore di formaggio Piacentinu Ennese DOP ..... iscritto all'albo con N° .... viene dichiarato conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione del formaggio Piacentinu Ennese DOP (G.U.R.I. n. 57 del 10 marzo 2011).

**Nota:** La regola di decisione adottata nell'interpretazione dei dati analitici è quella di sottrarre l'incertezza ai valori di umidità e sale e di sommare l'incertezza al valore del grasso e delle proteine.

I tecnici Ispettori

Firma per approvazione  
Resp.le Ufficio di Certificazione

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 26 di 27

**MOD. 13**

**RAPPORTO DI NON CONFORMITA' N°**

NON CONFORMITA'    LIEVE [ ]    GRAVE [ ]	
<b>DATI IDENTIFICATIVI</b>	
AZIENDA <small>(Ragione sociale)</small>	CODICE
<b>RILEVAZIONE</b>	
Reclamo N° .... Visita ispettiva N°	Processo e tecnologie adottate Analisi del prodotto Gestione documentazione altro.....
<b>Descrizione</b>	
<b>Trattamento</b>	Responsabile
	Tempi di attuazione 30 gg
<b>Modulo AC n°    SI [ ]    NO [ ]</b>	
DATA	Firma Tecnici Ispettori
<b>VERIFICA</b>	
Data	Firma Tecnici Ispettori
	Firma operatore
<b>NOTA: Se entro 15 gg dalla data del presente rapporto, redatto nel corso della VI, 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.</b>	

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PIACENTINU ENNESE</b>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 28.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 27 di 27

**MOD. 14**

**AZIONI CORRETTIVE N°**

<b>PROBLEMA GENERATO DA</b>	
reclamo N°	Processo e tecnologie adottate
V.I. N°	Analisi del prodotto
NC N°	Gestione documentazione
	altro.....
<b>AZIONI CORRETTIVA</b>	
Descrizione	
Responsabilità	Tempi 30gg
Data	Firma Tecnici Ispettori
Firma per approvazione	
Distribuzione	
<b>VERIFICA</b>	
Azioni attuate in data:	L' AC è risultata efficace?  SI            NO
Data	Firma Tecnici Ispettori
	Firma operatore