

	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 1 di 24

Appendice A

Piano di Controllo

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

RAGUSANO

REV.	DATA	DESCRIZIONE REV.	EMESSO	REVISIONATO	APPROVATO
	16.11.2017				MIPAAF 05.12.17
1	06.12.2018				MIPAAF 10.01.19
2	05.05.2020				

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 2 di 24</p>

Appendice A - Schema documentale

La presente appendice illustra sinteticamente lo schema degli elementi del sistema documentale necessari ai fini della DOP Ragusano. 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.

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 3 di 24

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 produttivo¹ in via / C.da _____ n. ____ del comune di _____

() C.A.P. _____ chiede di aderire al sistema di controllo e certificazione per la DOP Ragusano.

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità:

Partita IVA o Codice Fiscale _____ Registrazione allevamento (codice ASP) _____

Telefono _____ Fax _____ Indirizzo e-mail PEC _____

Nome e funzione responsabile rapporti con APD² _____

Stima quantitativi annuali latte prodotto _____³

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 Ragusano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Ragusano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- 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, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Ragusano 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 Ragusano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statuari: **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.....

¹ Se diverso da sede legale

² Se diverso dal legale rappresentante

³ Riportare anche relativa unità di misura (es. ton o HL)

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 4 di 24

Allegati MOD. 1

Il **Produttore Latte** allega la descrizione dell'allevamento e le specifiche adottate per la produzione del latte compresa l'alimentazione delle bovine (Allegati 1 e 2).

Allegato 1:

DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE

N. capi in lattazione	Totale litri di latte prodotto Latte destinato alla DOP			
Destinazione latte	conferimento latte prodotto dalla propria azienda al caseificatore ⁴		trasformazione diretta del latte in azienda	
Conferimento latte	consegna in proprio raccolta con raccoglitore	una volta al giorno ogni due giorni	in bidoni in cisterna	
Terreni	Terreni in proprietà ha	Terreni in affitto ha	Terreni a pascolo spontaneo ha	Terreni a pascolo coltivato ha
	Razza 	Totale capi presenti N°		Bovini in lattazione N°

⁴ Identificazione del primo acquirente cui viene destinato il latte

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 6 di 24

MOD. 2

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

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**
PORZIONATORI/GRATTUGIATORI/CONFEZIONATORI

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 Ragusano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Ragusano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- 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, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Ragusano 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 Ragusano 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	<input type="checkbox"/>	STAGIONATORI	<input type="checkbox"/>	PORZ./GRATT./CONFEZ.	<input type="checkbox"/>
Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>	Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>	Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>
Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>	Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>	Autorizzazione sanitaria	<input type="checkbox"/>
Planimetria dello stabilimento. Presenza di pastorizzatore.	<input type="checkbox"/>	Planimetria stabilimento.	<input type="checkbox"/>	Planimetria dello stabilimento.	<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"/>	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 Ragusano.	<input type="checkbox"/>	Elenco dei caseificatori, fornitori di Ragusano da stagionare.	<input type="checkbox"/>	Elenco degli stagionatori, fornitori di Ragusano da porzionare e/o grattugiare e/o confezionare.	<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.....

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 8 di 24

Allegato 2:

REGISTRO STAGIONATURA FORMAGGI

N° Stagionatore in uso dal al

Formaggio N°	Caseificatore N°	Data ingresso	Peso ingresso (kg)	Data uscita salamoia (opzionale)	Peso uscita salamoia (kg) opzionale	Note sulla stagionatura*	Firma responsabile

* periodo arrivo-fine salatura, durante la stagionatura.

NOTE:

.....

.....

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 13 di 24

MOD. 5

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 di formaggio Ragusano DOP e di formaggio generico deve essere mantenuta separata temporalmente o spazialmente.

DICHIARA

Pertanto di:

- non produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Ragusano
- produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Ragusano e di adottare il criterio della:
 - o separazione spaziale in quanto l'impianto, i locali, la linea di produzione della DOP Ragusano 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 Ragusano 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.....

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 14 di 24

MOD. 6

QUESTIONARIO PER VISITA ISPETTIVA

CODICE AZIENDA						
ISCRIZIONE ALBO	SI	NO	Prod latte	Caseif	Stag	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

REGISTRO	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 Fascere N° Marchi caseina N° dal al	

SEZIONE 3 - PRELIEVI PER ANALISI

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

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 15 di 24

SEZIONE 4 - REQUISITI PRIMA VERIFICA DI FILIERA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Ubicazione delle stalle nella zona di produzione (Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Cam., Scicli, Vittoria, Noto, Palazzolo A. e Rosolini)			
Ubicazione dei caseificatori e stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)			
Ubicazione degli stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)			
Presentazione Dichiarazione tecnologica adottata nel rispetto del Disciplinare dal produttore			

SEZIONE 5 - PRODUZIONE DEL LATTE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Vacche alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati.			
Identificazione e rintracciabilità del latte			

SEZIONE 6 - TRASFORMAZIONE PRESSO IL CASEIFICATORE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Impiego di latte vaccino intero crudo da una o più mungiture con esaltazione dello sviluppo della microflora casearia spontanea autoctona del latte.			
Coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello o capretto a temperatura 34°C, con oscillazione in più o in meno non superiore a 3°C, sviluppo microflora casearia spontanea per garantire un tempo di coagulazione di 60-80'. Divieto utilizzo sieroinnesti con colture alloctone.			
Rottura cagliata con 1° cottura (aggiunta acqua T = 80 ± 5°C)			
2° cottura (aggiunta acqua o scotta a T ≅ 80°C) e riposo per circa 85 minuti			
Maturazione della pasta per 20 h (T ambiente)			
Filatura della pasta tagliata a fette dopo trattamento con acqua a T ≅ 80°C per circa 8'			
Formatura in forma sferica con superficie esterna esente da smagliature e saldata a un polo; successivo modellamento in forma parallelepipedica a sezione quadrata			
Identificazione			

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 16 di 24

SEZIONE 7 – SALATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Salatura in salamoia			

SEZIONE 8 - STAGIONATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Temperatura locali tra 14-16°C			
Identificazione con numero produttore			

SEZIONE 9 - AFFUMICATURA (facoltativa)

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Effettuata solo con procedimenti naturali e tradizionali Denominazione di Origine seguita dalla dicitura “affumicata”			

SEZIONE 10 - CAPPATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura			

SEZIONE 11 - PRODOTTO FINITO

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
<u>Forma</u> : parallelepipedica, a sezione quadrata, angoli smussati. E' possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.			
<u>Dimensioni</u> : lati sezione quadrata 15 - 18 cm, lunghezza 43 - 53 cm.			
<u>Peso</u> : da 12 a 16 kg.			
<u>Crosta</u> : liscia, sottile, compatta, colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia. Spessore massimo: 4 mm. Può essere cappata con olio di oliva.			
<u>Pasta</u> : struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura; colore bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.			
<u>Grasso/ss</u> : ≥ 40% per formaggi destinati al consumo da tavola; ≥ 38% per formaggi con stagionatura > 6 mesi.			
<u>Umidità massima</u> : 42%			
<u>NaCl/ss</u> : massimo 6%			
<u>Sapore</u> : decisamente gradevole, dolce, delicato, poco			

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 17 di 24

piccante nei primi mesi di stagionatura; tendente al piccante e saporito, a stagionatura avanzata.			
<u>Aroma:</u> gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.			

Lotto/i esaminato/i N°

SEZIONE 12 - MARCHIATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Verifica Apposizione del Marchio Ragusano a Fuoco			
Identificazione e rintracciabilità del prodotto DOP			

COMMENTI E OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

I TECNICI ISPETTORI

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 18 di 24

MOD. 7

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 fascere N°
- Verifica matrici dal N°al N°
- Campionamento lotto
- Verifica marchiatura lotto/i
- 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.

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 19 di 24

MOD. 8

Domanda di Rinnovo al sistema dei controlli di conformità

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

cod. Albo DOP.....

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

C. F./P. IVA.....

CHIEDE

di rinnovare l'iscrizione all'Albo: **Produttore Latte** **Caseificatori** **Stagionatori**
Porzionatori/Grattugiatori/Confezionatori per l'annata casearia in corso.

DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Ragusano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Ragusano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- 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, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Ragusano 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 Ragusano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statuari:

SI

NO

(barrare l'opzione scelta)

Nel caso di conferimento:

Latte: Caseificatore _____ / Codice _____

Formaggio: Stagionatore _____ / Codice _____

Formaggio: Confezionatore _____ / Codice _____

ALLEGA

Documentazione solo nel caso in cui sono sopravvenute variazioni di titolarità, di anagrafica, strutturali o altro.
L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

Data.....

Firma.....

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusano</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 20 di 24</p>

MOD. 9

Rev. 2, Emiss. 16/12/2019

RAPPORTO DI CONFORMITA' N.
ORGANISMO DI CONTROLLO COD. ISTAT 031
Formaggio a denominazione di Origine Protetta - RAGUSANO

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 Provvedimento 15 novembre 2019 (G.U. n. 281 del 30 novembre 2019)
<i>Umidità:</i>		$\pm 0.30\%$	max 42%
<i>Grasso:</i>		$\pm 0.8\%$	min 40%
<i>Sale:</i>		$\pm 0.12\%$	max 6%

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

Il campione è stato giudicato idoneo ai sensi del Provvedimento 15 novembre 2019 (G.U. n. 281 del 30 novembre 2019). Sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattugia. Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione".

In base ai risultati sopra riportati, il lotto **semistagionato** del produttore di formaggio Ragusano DOP iscritto all'albo con N° viene dichiarato conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione del formaggio Ragusano DOP (Provvedimento 15 novembre 2019 - G.U. n. 281 del 30 novembre 2019).

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.

I tecnici Ispettori

Firma per approvazione
Resp.le Ufficio di Certificazione

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 21 di 24</p>

MOD. 9 bis

Rev. 2, Emiss. 16/12/2019

RAPPORTO DI CONFORMITA' N.

ORGANISMO DI CONTROLLO COD. ISTAT 031

Formaggio a denominazione di Origine Protetta - RAGUSANO

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 Provvedimento 15 novembre 2019 (G.U. n. 281 del 30 novembre 2019)
<i>Umidità:</i>		± 0.30%	max 42%
<i>Grasso:</i>		± 0.8%	min 38%
<i>Sale:</i>		± 0.12%	max 6%

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

Il campione è stato giudicato idoneo ai sensi del Provvedimento 15 novembre 2019 (G.U. n. 281 del 30 novembre 2019). Sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattugia. Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione".

In base ai risultati sopra riportati, il lotto **stagionato** del produttore di formaggio Ragusano DOP iscritto all'albo con N° viene dichiarato conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione del formaggio Ragusano DOP (Provvedimento 15 novembre 2019 - G.U. n. 281 del 30 novembre 2019).

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.

I tecnici Ispettori

Firma per approvazione
Resp.le Ufficio di Certificazione

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 22 di 24

MOD. 10

VERBALE PRELIEVO CAMPIONI

Data Prelievo

N. Verbale

Cod. Caseificatore

Cod. Stagionatore

Tipologia Formaggio

dal n.	al n.	Quantità forme
Totale forme		

Codice a barre

Lotto n.

Forme campionate

Campione panel

Osservazioni e note

Firma Tecnici Ispettori

Firma Legale rappresentante Azienda

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 23 di 24</p>

MOD. 11

RAPPORTO DI NON CONFORMITA' N°

NON CONFORMITA' LIEVE [] GRAVE []	
DATI IDENTIFICATIVI	
AZIENDA (Ragione sociale)	CODICE
RILEVAZIONE	
Reclamo N°	Processo e tecnologie adottate
Visita ispettiva N°	Analisi del prodotto
	Gestione documentazione
	altro.....
Descrizione	
Trattamento	Responsabile
	Tempi di attuazione 30 gg
Modulo AC n° SI [] NO []	
DATA	Firma Tecnici Ispettori
VERIFICA	
Data	Firma Tecnici Ispettori
	Firma operatore
<p>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.</p>	

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 24 di 24</p>

MOD. 12

AZIONI CORRETTIVE N°

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