

	<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 1 di 23



# Piano dei Controlli del 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				

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

<b>1. Premessa</b>	<b>3</b>
<b>2. Scopo e campo di applicazione</b>	<b>3</b>
<b>3. Riferimenti normativi</b>	<b>4</b>
<b>4. Definizioni e abbreviazioni</b>	<b>4</b>
<b>5. Soggetti coinvolti</b>	<b>6</b>
5.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli	7
5.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	7
<b>6. Validità del riconoscimento</b>	<b>9</b>
6.1 Variazioni delle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	9
6.2 Rinuncia o cessazione dell'attività	9
<b>7. Requisiti di Conformità</b>	<b>9</b>
7.1 Identificazione e rintracciabilità	10
<b>8. Etichettatura e Logotipo</b>	<b>11</b>
<b>9. Piano dei Controlli</b>	<b>12</b>
9.1 Generalità	12
9.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive	12
9.3 Controlli sui soggetti riconosciuti	12
9.4 Tempi e modalità di invio delle informazioni	13
9.5 Documentazione di accompagnamento del prodotto	14
9.6 Documenti di trasporto	14
9.7 Prescrizioni accessorie - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	14
9.8 Produttore di latte, note per il ritiro e identificazione del latte durante il trasporto	15
9.9 Caseificatore, ricevimento del latte al caseificio e trasformazione	15
9.9a Verifica latte crudo	16
9.10 Stagionatore	17
9.11 Porzionatore/grattugiatore/confezionatore	18
<b>10. Controllo sul prodotto e marchiatura DOP</b>	<b>18</b>
10.1 Controlli esterni di conformità da parte dell'APD - Servizio di Certificazione	18
10.2 Rilascio dell'attestazione di conformità	20
<b>11. Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti</b>	<b>20</b>
11.1 Documentazione dell'attività	20
11.2 Documentazione sistematicamente trasmessa all'APD	21
<b>12. Gestione delle Non Conformità</b>	<b>21</b>
12.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori	21
12.2 Individuazione delle non conformità da parte dell'APD	21
12.3 Diritto dell'operatore in caso di analisi non conformi	22
<b>13. Gestione dei Ricorsi</b>	<b>23</b>
<b>14. Riservatezza</b>	<b>23</b>
<b>15. Schema dei controlli</b>	<b>Allegato</b>

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 3 di 23

## 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 (CoRFiLaC), come Autorità Pubblica Designata (APD) dal MIPAAF ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 con decreto del 13 giugno 2000 (Gazzetta Ufficiale n. 144 del 22 giugno 2000), ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il formaggio "Ragusano DOP".

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti servizi dell'Unione Europea, stabilisce i requisiti cogenti relativi a:

- delimitazione della zona geografica di produzione e trasformazione della materia prima, e di elaborazione del prodotto;
- descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti, dei coadiuvanti tecnologici e delle caratteristiche finali;
- descrizione del metodo tradizionale di ottenimento della materia prima e del prodotto;
- indicazione dei sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo di "Ragusano DOP".

L'insieme complessivo di tali controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti della filiera di produzione disciplinata sia da controlli di conformità svolti dall'APD al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli dalle attività di autocontrollo sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CoRFiLaC.

I soggetti della filiera riconosciuti hanno, pertanto, l'obbligo di conservare tutta la documentazione riguardante l'autocontrollo e renderla fruibile per i controlli di conformità svolti dall'APD.

## 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 Ragusano.

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, dagli Stagionatori e dai Porzionatori/Grattugiatori/Confezionatori.

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

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231.
- D.M. 2 maggio 1995 (G.U.R.I. n. 133, 09/06/95) - Disciplinare di Produzione della Denominazione di origine del formaggio “Ragusano”.
- Regolamento (CE) n.1263/96 della Commissione del 1 luglio 1996 relativo alla registrazione della DOP Ragusano. Decreto dell’Assessore regionale per l’agricoltura e foreste del 28 dicembre 1998, relativo al riconoscimento dei prodotti a base di latte come prodotti storici fabbricati tradizionalmente, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Sicilia n. 6 del 6 febbraio 1999.
- D.Lgs. 19 novembre 2004 n. 297 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ISO IEC 17025:2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.
- Legge n. 296 del 27.12.2006 “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 Mipaaf n. 22897 del 29.11.2007 - Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori.
- Nota Mipaaf n. 22966 del 30.11.2007 - Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- Regolamento (EU) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 - relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Reg. (UE) 1785 della Commissione del 18 ottobre 2019 approvazione modifica del disciplinare di produzione della DOP Ragusano.
- Provvedimento 15 novembre 2019 (Gazzetta Ufficiale n. 281 del 30 novembre 2019) modifica disciplinare di produzione della denominazione Ragusano registrata in qualità di origine protetta in forza al Reg. (CE) n.1263 del 1° luglio 1996.

### 4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

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

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, 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 Ragusano tale APD è il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia.

**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:** organismo che vigila e delibera sull’attività dei sistemi di certificazione dei prodotti.

**Consorzio per la Tutela (CdT):** Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano DOP incaricato dal Mipaaf con decreto ai sensi della legge 21 dicembre 1999, con riferimento all’art. 14.

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 5 di 23

**Controlli di conformità:** atti mediante i quali l'APD verifica la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione del formaggio Ragusano DOP, in accordo con le modalità previste dal PdC e con lo schema standard di controllo ad esso allegato, ai fini del rilascio dell'attestazione 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 "Ragusano" 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 Ragusano.

**Soggetto riconosciuto:** soggetto facente parte della filiera produttiva del formaggio Ragusano 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 vacche, fornisce al Caseificatore, latte idoneo alla produzione del formaggio Ragusano 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 Ragusano 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 Ragusano e alla apposizione del suo marchio di origine tramite fascere marchianti e matrici in caseina.

**Stagionatore:** soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che effettua la stagionatura del formaggio Ragusano che porta sulla superficie il contrassegno distintivo della DOP. Tale soggetto può coincidere con la figura del Caseificatore.

**Porzionatore/Confezionatore:** soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che effettua il porzionamento e/o confezionamento del formaggio Ragusano che porta sulla superficie il contrassegno distintivo della DOP. Tale soggetto può coincidere con la figura del caseificatore/stagionatore.

**Grattugiatore:** soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che, impiegando formaggio certificato Ragusano DOP ottiene il prodotto DOP nella tipologia grattugiato e/o nelle tipologie a questa assimilate. Sono assimilate alla tipologia grattugiato tutte le tipologie di prodotto confezionato che comportino la raschiatura o l'asportazione della crosta (cubetti, fettine, ecc.)

**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, dallo stagionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". (art.17 - D.lgs. 15 dicembre 2017, n. 231).

**Marchi di origine del Ragusano:** marchiatura all'origine eseguita a cura dei singoli caseificatori mediante il numero dello stabilimento di produzione, l'impiego di apposite **fascere marchianti** riportanti il nome della denominazione ripetuto più volte e le **matrici in caseina**. La distribuzione delle fascere e delle matrici è eseguita dal CdT che dà successiva comunicazione all'APD.

**Matrici in caseina:** matrici in caseina alimentare, stampate con inchiostro per alimenti, identificate ciascuna da un numero, che sono apposte, dai caseificatori, su ciascun formaggio al momento della formatura per permetterne la rintracciabilità univoca.

**Marchio a fuoco del Ragusano:** marchio apposto sui formaggi conformi al Disciplinare di Produzione e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del PdC. La marchiatura è eseguita a cura del CdT che detiene i marchi.

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

**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 Ragusano.

**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 Ragusano, in accordo con le modalità previste dal PdC 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.

**Non Conformità (NC):** mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Disciplinare di Produzione e nel presente PdC, al quale tutti i soggetti coinvolti nella filiera produttiva della DOP Ragusano 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 Ragusano DOP.

**Ragusano DOP:** prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del PdC, 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

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (produttori di latte, caseificatori, stagionatori, porzionatori, grattugiatori e confezionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che partecipano alla realizzazione della DOP "Ragusano" 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/o Porzionatori/Grattugiatori/Confezionatori 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 "Ragusano".

	<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 7 di 23

### **5.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli**

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, 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. 6**) 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. 7**).

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 bovine in lattazione (**Allegati al 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 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 (**MOD. 3**) che forniranno la materia prima per la fabbricazione del Ragusano 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. 5** (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 Ragusano 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 Ragusano da stagionare (**MOD. 4**). 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. 5** (separazione spaziale o separazione temporale delle lavorazioni) perché i **centri di stagionatura** devono assicurare una netta e identificata

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 8 di 23

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 Ragusano.

- per i **porzionatori/grattugiatori/confezionatori**: l'APD predispone ed effettua il controllo sui centri idonei al porzionamento e/o alla grattugia e/o al confezionamento disponendo l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento e del riscontro delle dichiarazioni fornite con la richiesta di iscrizione all'Albo dei Porzionatori/Grattugiatori/Confezionatori (**MOD. 2**).

Alla domanda dovranno essere allegati i nominativi degli stagionatori fornitori di formaggio Ragusano da porzionare e/o grattugiare e/o confezionare (**MOD. 4 bis**). Per i porzionatori/grattugiatori/confezionatori oggetto della valutazione iniziale sarà la disponibilità di attrezzature e impianti idonei al porzionamento e/o alla grattugia e/o al confezionamento del Ragusano nonché l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni. Deve essere garantito che il prodotto porzionato e/o grattugiato e/o confezionato sia ottenuto esclusivamente dal formaggio finito conforme ai requisiti disciplinati e previsti dal presente Piano dei Controlli e che tutte le operazioni avvengano esclusivamente nella zona di produzione di cui all'articolo 2.

Al momento del porzionamento e/o della grattugia e/o del confezionamento il formaggio deve presentare le stesse caratteristiche individuate per il lotto di partenza. Il porzionatore/grattugiatore/confezionatore deve registrare tutti i dati identificativi (codice caseificatore, codice stagionatore, numero del formaggio, data ingresso, peso ingresso, data confezionamento, peso porzioni) della forma DOP Ragusano (**Allegato 3 MOD. 2**).

È cura del porzionatore/grattugiatore/confezionatore fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione. Si precisa che le forme di "Ragusano" destinate al confezionamento devono essere accompagnate da idonea documentazione che indica mittente, destinatario e numero di forme e dicitura "Ragusano DOP".

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 DOP.

Alla domanda deve essere allegato anche il **MOD. 5** (separazione spaziale o separazione temporale delle lavorazioni) perché presso i **centri di confezionamento** deve essere assicurata una netta e identificata distinzione fisica delle aree di porzionamento/grattugia/confezionamento dedicate alla DOP da ogni altra linea di lavorazione nel caso in cui si porzioni/grattugi/confezioni anche formaggio diverso dal Ragusano.

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 Ragusano" (paragrafo 15).



	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 9 di 23

## 6. VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione “Ragusano”, 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 delle 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 Ragusano (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, di stagionatura e di confezionamento, 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.

Qualora l’operatore non dovesse inviare domanda di assoggettamento ai controlli (formale comunicazione di domanda di rinnovo al sistema dei controlli di conformità - **MOD. 8**), l’APD non sarà tenuta a eseguire l’attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione.

### 6.2 *Rinuncia o cessazione dell’attività*

Nei casi in cui un operatore riconosciuto per la denominazione “Ragusano” 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 “Ragusano” devono comunicare all’APD la cessazione dell’attività mediante l’invio della richiesta di rinuncia. L’APD comunica all’Autorità di vigilanza (inserimento nel database della Banca Dati Vigilanza) 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 “Ragusano”, sarà necessario ripetere l’iter di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a:

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

## 7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

Il disciplinare di produzione della DOP Ragusano, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 281 del 30 novembre 2019, è consultabile nel sito ufficiale del Mipaaf all’indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).

Si riportano, di seguito, i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del formaggio Ragusano. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad esse relative nello “Schema dei controlli del formaggio Ragusano”, allegato al presente dispositivo, che ne costituisce parte integrante.

 <p><b>CoRFiLaC</b> 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><b>PIANO DEI CONTROLLI</b></p>		<p>pagina 10 di 23</p>

## **7.1 Identificazione e rintracciabilità**

### **Processo produttivo e rintracciabilità**

Ogni Produttore latte è tenuto a documentare mediante un registro di produzione latte la regolarità della provenienza della materia prima.

Il Caseificatore, cui è conferito il latte, deve predisporre la documentazione riguardante la procedura di raccolta latte, indicando in dettaglio le modalità di raccolta della materia prima, i giri di raccolta effettuati ai fini della produzione della DOP Ragusano, gli automezzi impiegati e le relative autorizzazioni sanitarie. Deve essere, inoltre, predisposta la documentazione riguardante la modalità di stoccaggio del latte, con identificazione dei contenitori eventualmente dedicati alla DOP, dei tempi e delle temperature di conservazione.

Il Caseificatore riconosciuto, deve fare richiesta al CdT incaricato e per conoscenza all'APD, all'inizio dell'annata casearia, per la consegna delle fascere e delle matrici di caseina, in numero coerente con la capacità produttiva dell'azienda. Il CdT registrerà l'assegnazione delle suddette fascere e matrici dandone comunicazione all'APD. Le matrici e le fascere vengono consegnate a ciascun operatore dopo l'avvenuta richiesta di adesione alla nuova annata casearia.

Le matrici e le fascere eccedenti verranno ritirate alla chiusura del periodo di produzione dal CdT.

In caso di uso improprio delle fascere e delle matrici o di inosservanza di quanto disposto in merito dal PdC, il CdT è tenuto a darne comunicazione all'APD e all'ICQRF.

Il processo produttivo e i prodotti devono essere opportunamente identificabili e identificati dalla produzione della materia prima, alle fasi di lavorazione e al prodotto finito pronto per l'immissione sul mercato. L'APD dovrà poter accertare la provenienza del prodotto acquisito (materia prima, prodotto trasformato) verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione dei lotti.

Gli operatori devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla DOP. In particolare, nel caso in cui le produzioni vengano separate "spazialmente" gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati per la DOP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare il prodotto DOP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell'APD nel corso delle verifiche ispettive.

Il processo produttivo è monitorato documentando gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione negli appositi elenchi gestiti dall'APD, dei produttori di latte, dei caseificatori, degli stagionatori e dei porzionatori/grattugiatori/confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'APD delle quantità prodotte, viene garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'APD, secondo quanto disposto dal Disciplinare di Produzione e dal relativo Piano dei Controlli.

### **Denominazione e metodo tradizionale di ottenimento del prodotto**

Artt. 1, 2 e 3 del Disciplinare di produzione della DOP Ragusano, (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana n.281 del 30.11.2019 e consultabile sul sito istituzionale del Mipaaf).

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	

## 8. ETICHETTATURA E LOGOTIPO

L'etichetta sulle forme di Ragusano reca obbligatoriamente, a caratteri leggibili, oltre al simbolo CE e relative menzioni e alle informazioni dei requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- RAGUSANO DOP, di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni dell'etichetta.
- Identificazione dell'azienda produttrice e/o confezionatrice nel rispetto delle norme vigenti.

### Caratteristiche generali dell'etichetta



Le specifiche riportate si riferiscono all'etichetta base - dimensioni di cm 8 x cm 8 composta da un quadrato verde (pantone 369 C) con angoli arrotondati all'interno del quale (centrato sia verticalmente sia orizzontalmente rispetto al quadrato) è presente un rettangolo giallo (pantone 810 C) con angoli arrotondati - dimensioni di cm 7,2 x cm 4,2. Nello spazio verde sopra il rettangolo, centrata orizzontalmente rispetto allo stesso, è presente la scritta RAGUSANO DOP, di colore nero (pantone Process Black C), il font è BAUHAUS Md BT 24,6 pt. All'interno dello stesso rettangolo, a destra, è presente un quadrato bianco (pantone Trans. White) con bordo verde (pantone 369 C) e con angoli arrotondati, di dimensioni cm 3,6 x cm 3,6, con all'interno (centrato verticalmente e orizzontalmente) il logo RAGUSANO - dimensioni cm 2,2 x cm 2,7, mentre a sinistra, è riportata la scritta "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Mipaaf". Lo spazio verde sotto il rettangolo è destinato all'identificazione dell'azienda, carattere ARIAL BOLD 8 pt - bianco (pantone Trans. White) e al suo indirizzo, carattere ARIAL 7 pt - bianco (pantone Trans. White).

L'etichetta, tenuto conto che le misure sopra indicate si riferiscono alla etichetta base e si rendono necessarie per la fissazione delle proporzioni che dovranno essere rispettate, può essere di dimensioni variabili: da un minimo di cm 5 x cm 5 ad un massimo di cm 12 x cm 12.

### Caratteristiche generali del logo



Il logo si compone di una circonferenza divisa in orizzontale da un rettangolo bianco con la scritta RAGUSANO al centro. La scritta, più lunga del diametro della circonferenza, è centrata sia in verticale sia in orizzontale rispetto alla stessa. Il colore è nero, pantone Process Black C, il font è BAUHAUS Md BT. I due archi hanno medesime dimensioni ma differenti colori, superiore giallo (pantone 810 C), inferiore verde (pantone 369 C).

Il prodotto ottenuto esclusivamente da latte di bovine appartenenti alla razza modicana può riportare la denominazione "Ragusano da vacca modicana".

Poiché il Disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, quest'ultima deve essere verificata ed autorizzata dal CdT riconosciuto dal Mipaaf. È cura di ogni Operatore, titolare di etichetta, inviare al CdT la bozza dell'etichetta che intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite dal CdT per renderle conformi al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli prima del loro utilizzo. Il CdT autorizza l'attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi consecutivi dal ricevimento della bozza e darà comunicazione all'APD degli operatori autorizzati.

Sulle etichette/confezioni deve essere riportata la dicitura "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Mipaaf" oppure "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	

## 9. PIANO DEI CONTROLLI

### 9.1 Generalità

Il Ragusano è sottoposto a controlli per valutarne 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, misura e analisi svolte dai Produttori di latte, dai Caseificatori, dagli Stagionatori e dai Porzionatori/Grattugiatori/Confezionatori, 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 sia sulla materia prima, sia sul prodotto semilavorato e/o finito.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che l'APD intende effettuare presso gli allevamenti, le strutture e/o altri locali, interessati alla DOP al fine di valutarne la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione del Ragusano e dal PdC.

Nell'allegato "Schema dei controlli del formaggio Ragusano" sono specificate frequenze e tipologie di controlli di conformità con riferimento alle diverse fasi del processo di produzione del Ragusano che i Produttori di latte, i Caseificatori, Stagionatori e i Porzionatori/Grattugiatori/Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di latte e di formaggio come Ragusano.

### 9.2 Frequenza annuale delle Verifiche Ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti dall'APD sono descritti nella tabella "Schema dei controlli del formaggio Ragusano" allegata al presente Piano dei Controlli.

Se le attività di riconoscimento si concludono positivamente, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Ragusano sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello "Schema dei controlli del formaggio Ragusano".

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'APD controlla periodicamente, per tutti i soggetti iscritti, il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate/confezionate.

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. I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire la propria disponibilità e accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che l'APD intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello "Schema dei controlli del formaggio Ragusano" sono dettagliati i controlli di conformità da attuarsi a cura dell'APD ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP Ragusano.

### 9.3 Controlli sui Produttori latte

In questo paragrafo sono descritti i controlli effettuati dall'APD sui produttori latte riconosciuti. Nel caso dei Produttori latte, oltre alla verifica di controllo iniziale è previsto un controllo annuale mediante VI di un campione rappresentativo pari al 33% dei soggetti riconosciuti. I Produttori Latte sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati dall'APD, con o senza preavviso, secondo quanto previsto o necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP. 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.

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 13 di 23

#### 9.4 Tempi e modalità di invio delle informazioni

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

Soggetto	Informazioni da inviare	Tempi	Modalità
<b>Produttori latte</b>	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
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
<b>Caseificatori</b>	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
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o pec
	Quantità latte ritirate e relativa provenienza.	Entro il 31 gennaio ed entro il 30 giugno.	Copia cartacea o pec
	Quantità di latte eventualmente cedute a terzi distinte per destinatario; quantità di latte idoneo alla DOP effettivamente avviate alla trasformazione ai fini della DOP; quantità di prodotto marchiato all'origine eventualmente ceduto a stagionatori; quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito della DOP; quantità di formaggio destinato alla certificazione, distinto per date di produzione.	Entro il 31 gennaio ed entro il 30 giugno.	Copia cartacea o pec
<b>Stagionatori</b>	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
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla cessazione	Copia cartacea o pec
	Quantità di prodotto immessa in stagionatura distinta per provenienza; quantità di prodotto eventualmente cedute ad altri stagionatori; quantità di prodotto marchiato come DOP Ragusano; quantità di prodotto DOP ceduto a porzionatori/grattugiatori; quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito della DOP.	Entro il 31 gennaio ed entro il 30 giugno.	Copia cartacea o pec
<b>Porzionatori/ Grattugiatori/ Confezionatori</b>	Variazioni ubicazione	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o fax
	Comunicazione variazioni documentazione presentata Adeguatezza strutture impianti	Entro 30 giorni dalla variazione	Copia cartacea o fax
	Comunicazione cessazione attività	Entro 30 giorni dalla cessazione	Copia cartacea o fax
	Quantità di Ragusano DOP approvvigionato da fornitori riconosciuti (Kg e numero forme); quantità di Ragusano DOP avviato al	Entro il 31 di gennaio ed entro il 30 giugno.	Copia cartacea o fax

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 14 di 23

	porzionamento (Kg e numero forme); quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito DOP; quantità di Ragusano DOP immesso nel mercato come porzionato (Kg, numero forme e pezzi ottenuti) Per i grattugiatori: quantità di Ragusano DOP approvvigionato (distinto per lotto e fornitore); quantità, indicando peso complessivo del prodotto e numero delle unità di vendita, di prodotto grattugiato come Ragusano DOP ; quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito 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 "Ragusano" per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione:

- Documentazione che garantisce la rintracciabilità del formaggio "Ragusano" (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 Ragusano" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato;
- scheda di consegna del latte.

Per le partite di **formaggio Ragusano** movimentato dal caseificio al centro di stagionatura:

- peso della partita;
- numero identificativo dei formaggi (codici riportati sulle matrici di caseina);
- numero di forme;
- tipologia del prodotto a seconda del periodo di stagionatura;
- dicitura "prodotto idoneo a DOP Ragusano" (o diciture similari).

Per le partite di **formaggio Ragusano DOP** provenienti dal caseificio e/o dal centro di stagionatura e movimentate successivamente ai laboratori di grattugia/porzionamento:

- peso della partita;
- numero identificativo dei formaggi (codici riportati sulle matrici di caseina);
- numero di forma;
- dicitura "Ragusano DOP".

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 15 di 23

### **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 Ragusano, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva al fine di 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 Ragusano.

#### **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 Ragusano DOP devono garantire il rispetto dell'alimentazione, delle modalità di produzione e assicurare adeguate registrazioni riguardanti il numero delle lattifere e i litri di latte prodotti e destinati alla DOP (**Allegato 1 MOD. 1**). Inoltre, devono mantenere l'identificazione e 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 le operazioni di trasformazione non avvengono all'interno della stessa azienda, è necessario che i Caseificatori provvedano, direttamente o indirettamente, 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 Caseificatore deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio Elenco di produttori latte riconosciuti (accompagnato dal codice identificativo attribuito dall'APD e quello identificativo dell'allevamento attribuito dall'ASP) dai quali viene raccolta la materia prima destinata alla trasformazione in formaggio Ragusano 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.

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 Ragusano" 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.

#### **9.9 Caseificatore, ricevimento del latte al caseificio e trasformazione**

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;

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 16 di 23

2. 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;
3. la corretta identificazione del latte in entrata;
4. la presenza del trasportatore nell'Elenco dei trasportatori del caseificio.

Il Caseificatore deve destinare alla produzione del Ragusano DOP esclusivamente latte vaccino intero, crudo conforme ai requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal PdC. 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 Ragusano DOP.

Ad evidenza della conformità delle operazioni e della rintracciabilità delle produzioni, per ogni giorno di produzione, il Caseificatore deve annotare i seguenti dati (**Allegato 1 MOD. 2**):

- Data produzione
- Identificativo formaggio N°
- Quantità prodotta in kg
- Eventuali difetti o altri eventi.

Le produzioni ottenute ai fini dell'ottenimento del Ragusano DOP devono essere opportunamente identificate (fascere marchianti, matrici di caseina, collocazione fisica del prodotto in spazi dedicati ed identificati e/o altre modalità aventi effetto equivalente) e devono mantenere tale identificazione nel corso del tempo in maniera tale da consentirne la completa tracciabilità.

Poiché deve essere assicurata una netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP (dal ricevimento del latte idoneo fino alla produzione del formaggio) nel caso in cui si lavori anche latte non conforme alla produzione di "Ragusano" le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere opportunamente identificate. Se non fosse possibile procedere a una separazione spaziale delle produzioni è necessario procedere ad una separazione temporale delle lavorazioni destinando parte del tempo alla fabbricazione della DOP e parte alle altre lavorazioni qualora sia indispensabile utilizzare le medesime attrezzature (locali ed impianti). Tale differimento temporale deve essere preventivamente stabilito dal produttore e preventivamente comunicato all'APD, comprensivo delle date e degli orari. Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato dal produttore e ogni variazione deve essere notificata con la massima tempestività e comunque non oltre 24 ore dal suo verificarsi.

Inoltre, i Caseificatori devono registrare l'inizio dell'attività di lavorazione del latte destinato alla produzione di "Ragusano" e devono mettere a disposizione dell'APD i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo per ogni partita di cui si richiede l'attestazione di conformità. Gli elementi di identificazione devono essere tali da consentire di individuare il formaggio atto a divenire "Ragusano" e la relativa data di produzione e lotto. In caso di cessione di prodotto idoneo alla DOP di "Ragusano" la documentazione di accompagnamento deve riportare la dicitura "prodotto idoneo alla DOP Ragusano" o altre diciture equivalenti.

### **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 eseguirà i controlli presso tutti i caseificatori acquisendo i dati della registrazione (laddove possibile) inerenti il riscaldamento del latte ed una volta (1), 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 fosfataseica: il valore riscontrato 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:



	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 17 di 23

- 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 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 Stagionatore

Lo stagionatore, ai fini dell'idoneità del formaggio Ragusano da stagionare deve garantire e mantenere adeguate registrazioni (**Allegato 2 MOD. 2**) relative tra l'altro a:

- N° formaggio
- N° caseificatore (provenienza delle forme da stagionare)
- data ingresso locale di stagionatura
- peso ingresso in kg
- data uscita dalla salamoia (opzionale)
- peso uscita salamoia (kg) (opzionale)
- 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 Ragusano durante la fase di immagazzinamento e stagionatura.

Lo stagionatore deve inoltre:

- garantire che il processo di stagionatura sia conforme al disciplinare;
- registrare le quantità di prodotto che, per ragioni diverse, non vengono destinate al circuito della DOP (difetti, problemi di stagionatura etc.);
- registrare le quantità di prodotto eventualmente retinato.

Il prodotto non conforme deve essere segregato ed identificato previa raschiatura e cancellazione (retinatura) della scritta Ragusano riportata sulla matrice di caseina e del marchio di origine apposto mediante fascera.

Secondo quanto necessario, la stagionatura dei formaggi idonei a divenire "Ragusano 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. Sarà cura dello stagionatore accertarsi di ricevere i formaggi dai caseificatori di "Ragusano", iscritti all'Albo. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'APD.

	<p align="center"><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><b>PIANO DEI CONTROLLI</b></p>	<p>pagina 18 di 23</p>

### **9.11 Porzionatore/Grattugiatore/Confezionatore**

Il porzionatore/grattugiatore/confezionatore, ai fini dell'idoneità del formaggio Ragusano da porzionare/grattugiare/confezionare deve garantire e mantenere adeguate registrazioni (**Allegato 3 MOD. 2**) relative tra l'altro a:

- N° caseificatore
- N° stagionatore
- N° formaggio
- data ingresso
- peso ingresso in kg
- data di grattugia
- data confezionamento
- peso porzioni
- firma

Il porzionatore/grattugiatore/confezionatore, utilizzando formaggio idoneo, procede al suo porzionamento e/o grattugia e/o confezionamento con l'apposizione di un'etichetta posta sulle forme di "Ragusano" recante a caratteri di stampa chiari e leggibili, le menzioni e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge. Tale soggetto può coincidere anche con la figura del caseificatore/stagionatore. Nello stabilimento deve essere sempre assicurata una netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP, dal ricevimento di eventuale altro prodotto. Se non fosse possibile eseguire una separazione spaziale delle linee è necessario adottare una separazione temporale. Dalle operazioni di porzionamento e/o grattugia e/o confezionamento devono essere prodotte, mantenute e rese disponibili ai fini dei controlli tutte le informazioni riguardanti le varie fasi.

## **10 CONTROLLO SUL PRODOTTO E MARCHIATURA DOP**

### **10.1 Controlli esterni di conformità da parte dell'APD - Servizio di Certificazione**

Presso gli Stagionatori che intendono marchiare il prodotto come Ragusano 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.

Le suddette operazioni sono avviate solo dopo specifica richiesta (riportante gli estremi identificativi della partita o del lotto del prodotto per il quale si richiede la marchiatura: numero identificativo del produttore, le relative quantità ed il locale di immagazzinamento) notificata dal detentore delle forme all'APD ed al CdT e previo rilascio dell'attestazione di conformità della medesima APD, trasmessa al CdT, a fronte della congruenza dei riscontri in riferimento alle produzioni per le quali viene richiesta la marchiatura.

Dopo il rilascio dell'attestazione di conformità da parte dell'APD è possibile procedere alle operazioni di apposizione del marchio a fuoco.

Le operazioni di apposizione del marchio a fuoco distintivo del Ragusano DOP sono condotte dal personale del CdT incaricato.

Per tutte le forme contrassegnate all'origine (matrici in caseina e marchio di origine impresso tramite fascera) risultanti non conformi nel corso dei controlli relativamente ai requisiti sopra richiamati o che per qualsiasi motivo non sono avviate alla marchiatura si rende necessario provvedere alla cancellazione del marchio in origine (matrice in caseina e marchio impresso tramite fascera) mediante retinatura delle stesse.

Per tali forme deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non viene immesso nel circuito della DOP.

	<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 19 di 23

Il CdT trasmetterà all'APD una comunicazione riassuntiva dei quantitativi complessivi di formaggio Ragusano marchiato con la DOP.

Presso i Caseificatori/Stagionatori e gli Stagionatori che intendono marchiare il formaggio Ragusano 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.

Il lotto su cui verrà effettuato il prelievo del campione rappresentativo, viene contrassegnato con il numero del mese/anno ed eventuali sottogruppi, all'interno del mese ("/a, /b, /c", etc..).

Se i formaggi sono stagionati in magazzini diversi può essere evidenziata anche la sigla dello Stagionatore.

Per garantire la tracciabilità del prodotto, per le singole forme di Ragusano DOP vengono rilevati:

- il numero univoco riportato sulla matrice in caseina applicata al momento della produzione su ciascuna forma (l'informazione è annotata su apposito documento denominato Registro di Produzione Formaggi);
- il numero identificativo dello stabilimento di produzione;
- la presenza della denominazione "Ragusano" impressa su due lati del formaggio al momento della formatura tramite le fascere marchianti.

Per la valutazione del formaggio Ragusano, per ciascun lotto viene redatto in duplice copia un apposito "verbale di prelievo campioni" (**MOD. 10**) che dovrà essere sottoscritto dal Tecnico Ispettore e dal Legale Rappresentante dell'Azienda o da persona espressamente incaricata.

Le operazioni di valutazione della produzione annuale vengono effettuate dopo almeno 90 giorni di stagionatura per la tipologia "semistagionato" e dopo almeno 160 giorni per quella "stagionato". Inizialmente, vengono valutati, mediante una prima analisi visiva del formaggio intero, il colore, l'uniformità della crosta, la sua consistenza, la perfezione della chiusura e la presenza di eventuali gonfiori precoci. Successivamente, vengono controllate, mediante analisi sensoriale tattile e uditiva, la struttura, la consistenza e la compattezza del formaggio intero effettuando pressioni con i pollici sulle quattro facce e valutando anche il suono che rimanda il formaggio in seguito alla battitura. Infine, vengono valutati anche il peso, la dimensione e la forma.

Verificata la corrispondenza di dette caratteristiche del prodotto a quelle prescritte dal Disciplinare e specificate dal presente Piano dei Controlli, 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. Per l'analisi sensoriale quantitativa descrittiva (QDA) viene prelevata la quantità di almeno tre chili da una forma scelta a caso nell'ambito della partita selezionata.


A partire dal terzo mese di maturazione del formaggio verranno eseguite le operazioni seguenti:

- a) sulle forme risultate idonee, a seguito del superamento delle verifiche chimico-fisiche e sensoriali in laboratorio, si apporrà il marchio "Ragusano" a fuoco che ne attesta il possesso dei requisiti prescritti dallo standard produttivo;
- b) sulle forme non idonee, invece, saranno raschiati e cancellati indelebilmente (retinatura) i marchi d'origine "Ragusano".

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

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
	<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 20 di 23

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 gli Stagionatori hanno l'obbligo di presentare ai controlli dell'APD tutta la produzione e di provvedere alle operazioni di retinatura delle forme, su cui è applicato il marchio d'origine "Ragusano", ritenute non idonee.

### **10.2 Rilascio dell'attestazione di conformità**

Il rilascio dell'attestazione di conformità della partita (**MOD. 9/MOD.9 BIS**), oggetto di analisi, avviene entro quindici giorni lavorativi, dal giorno successivo al prelievo del campione, secondo l'articolazione temporale descritta di seguito:

- l'APD, ricevuta richiesta, dispone le visite degli Ispettori presso le aziende produttrici;
- gli Ispettori, dopo aver eseguito i controlli documentali sulla rintracciabilità del prodotto, effettuano il campionamento (identificazione documentale della quantità e del numero delle forme di "Ragusano" costituenti la partita); il giorno e l'ora vengono concordati con il legale rappresentante dell'azienda o persona incaricata almeno 48 ore prima;
- i campioni (5 aliquote: 4 per APD e 1 lasciata al produttore) sono prelevati in azienda dagli Ispettori che li porteranno 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;
- il rapporto di conformità, opportunamente firmato, viene consegnato o *brevi manu* dall'Ispettore incaricato o inviato tramite pec dall'APD al CdT e al produttore. Se l'attestazione è conforme, il CdT procede alla valutazione delle forme costituenti il lotto e alla loro marchiatura. Gli Ispettori dell'APD, successivamente alla consegna del certificato di conformità, verificano che le operazioni di marchiatura, effettuate dal CdT, sono state svolte correttamente controllando, in particolare, che sulle singole forme scartate per difetti non sia stato apposto il marchio a fuoco e quindi saranno obbligatoriamente sottoposte a retinatura sotto la responsabilità dello stagionatore. Nel caso in cui il lotto non dovesse risultare conforme, gli Ispettori dell'APD, contestualmente alla consegna del certificato di non conformità provvedono a fare escludere le forme che lo stagionatore sottoporrà a retinatura.

## **11. ADEMPIMENTI DOCUMENTALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI**

### **11.1 Documentazione dell'attività**

È responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione e dal presente PdC, per le specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione "Ragusano". Ogni soggetto è, inoltre, tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli dell'APD e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità dei prodotti e dei processi,

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

dell'osservanza delle disposizioni del presente PdC nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della denominazione "Ragusano".

### ***11.2 Documentazione sistematicamente trasmessa all'APD***

Tutti i soggetti riconosciuti, su richiesta dell'APD, sono obbligati a fornire comunicazione delle produzioni ottenute ai fini della denominazione "Ragusano".

In caso di mancata comunicazione dei dati sopra richiesti, l'APD solleciterà l'Azienda alla loro trasmissione entro un tempo prefissato segnalando nel contempo e fino ad avvenuta integrazione, che i lotti non documentati saranno esclusi dal circuito tutelato della denominazione e dalle operazioni di apposizione del marchio della denominazione "Ragusano".

In caso di mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito, di cui sopra, l'APD attuerà delle verifiche supplementari così come previsto dal seguente PdC.

## **12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ' (NC)**

Per NC si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare e degli obblighi previsti nel presente PdC, 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 Ragusano (**MOD. 11**).

### ***12.1 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. 12**).

### ***12.2 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 PdC, 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 nelle colonne relative al "Trattamento della NC" ed alle "Azioni effettuate dall'APD" di cui al successivo paragrafo 15 del presente Piano dei Controlli. In adempimento alle disposizioni

	<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>RAGUSANO</b>	Ed. 0 Rev. 2 Emiss. 05.05.2020
<b>PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 22 di 23

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 così trattate: qualora si dovesse accertare, durante le VI, una NC grave, tale da porre in dubbio la reale capacità dell’azienda di produrre in modo conforme secondo il PdC, l’APD ne dà comunicazione all’ICQRF.

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).

### ***12.3 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.

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

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.

### **13. 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.

### **14. 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 "Ragusano" 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.