

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

**PIANO DEI CONTROLLI DELLA DOP
“FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	05/02/07			
01	23/09/08			
02	13/03/09			
03	09/12/09			
04	24/02/25			
05	11/04/25			

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

INDICE GENERALE

Premessa.....	3
1. Principale normativa di riferimento	3
2. Termini e definizioni.....	4
3. Adesione al sistema di certificazione	5
Modalità di Accesso.....	5
4. Procedura di riconoscimento	6
4.1 Lotto di prova.....	7
4.2 Controlli su lotto di prova.....	7
4.3 Riconoscimento dell'operatore.....	7
5. Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti.....	8
6 Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro.....	8
7 Requisiti di conformità.....	9
8 Indicazioni per i soggetti della filiera.....	9
8.1 Produzione latte (Allevamenti).....	9
8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte/Trasformatore/Caseificatore).....	10
8.3. Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore).....	11
8.4 – Stagionatura.....	11
8.5 – Infossatura.....	12
8.6 – Confezionamento / Porzionatura	14
9 Informazioni periodiche da trasmettere a RINA AGRIFOOD.....	14
10 Controlli di RINA AGRIFOOD per la verifica del mantenimento dei requisiti.....	14
10.1 Controlli documentali.....	15
10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette.....	15
10.2 – Controlli ispettivi ordinari.....	15
10.2.1 - Entità dei controlli ispettivi ordinari - ANALISI DEL RISCHIO	15
10.3 – Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari).....	17
10.4 – Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione).....	17
10.4.1 Certificazione a campione	19
10.4.2– Notifica risultati analitici.....	19
11 Registrazione dell’attività di controllo svolta da RINA AGRIFOOD	20
12 – Revisione dell’analisi.....	20
13 – Non conformità.....	20
13.1 NC rilevate dall’OdC nel corso dell’attività di controllo.....	21
13.2 Ricorsi	21
14 - Allegati	22

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Premessa

Il Regolamento (UE) 2024/1143 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP), stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IG siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

RINA AGRIFOOD Spa - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito RINA AGRIFOOD) - ha definito per la denominazione Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano, descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della DOP: allevatore/produttore latte, raccoglitore di latte (o caseificatore, trasformatore che provvede anche alla raccolta del latte), produttore formaggio (caseificatore, trasformatore) stagionatore, infossatore e confezionatore/porzionatore.

1. Principale normativa di riferimento

Reg. (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio del 11.04.2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli;

Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;

Disciplinare di produzione “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (GU n. 191 del 16 Agosto 2024);

L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;

D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;

D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;

Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti;

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

2. Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999 e successive modifiche
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 2024/1143 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica (DOP/IGP)	Definizione dell'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino e/o ovino, produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP (Raccoglitori di latte; Produttori di formaggio / Caseificatori / Trasformatori)
Raccoglitore latte/Centro di raccolta latte	Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DOP Formaggio di Fossa di Sogliano e consegnandolo al trasformatore, con o senza attività di stoccaggio
Produttore formaggio/ Caseificatore Trasformatore	Soggetto riconosciuto che acquista latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in formaggio di Fossa di Sogliano DOP. L'attività di trasformazione può svolgersi anche conto terzi. Il trasformatore svolge anche attività di stagionatura (maturazione)
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che, non sia anche trasformatore e che svolge l'attività di stagionatura, conto proprio o conto terzi, del formaggio, provvedendo alla maturazione del formaggio ottenendo così prodotto pronto per l'immissione nelle caratteristiche fosse del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Infossatore	Soggetto riconosciuto che svolge, conto proprio o conto terzi, l'attività di infossatura del prodotto già stagionato ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Fossa	Struttura scavata nella roccia di arenaria, prevalentemente a forma tronco-conica o a fiasco, dotata di unica apertura di accesso superiore e di un fondo idoneo per lo scolo e la raccolta dei grassi, ove viene completata la stagionatura del formaggio. Storica o di nuova attivazione, ogni fossa è cartografata e censita. Una fossa di nuova attivazione per la DOP deve avere superato un periodo di prova di un minimo di 5 infossature, nell'arco di almeno 5 anni
Confezionatore / Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge, conto proprio o conto terzi, l'attività di confezionamento ed eventuale porzionatura del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di conformità	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del Formaggio di Fossa DOP

3. Adesione al Sistema di certificazione

■ Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto DOP Formaggio di Fossa di Sogliano devono presentare specifica richiesta a RINA AGRIFOOD inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Certificazione utilizzando specifico modulo (MDC3 adesione per gli allevatori, MDC4 adesione Raccoglitore di latte/Trasformatore/Stagionatore/Infossatore/Porzionatore/Confezionatore) completo dei relativi allegati.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata a RINA AGRIFOOD:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

Nei casi b) e c), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le domande di adesione dovranno essere accompagnate da un elenco dei soggetti – distinti per tipologia di attività – di cui viene consegnata domanda; tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

Con l'atto di presentazione della Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la denominazione protetta Formaggio di Fossa di Sogliano;
- si impegna a collaborare con RINA AGRIFOOD facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata a RINA AGRIFOOD con le modalità definite al paragrafo 6.

4. Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, RINA AGRIFOOD verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività. In caso di di nuovo infossatore o nuove fosse, queste saranno inserite ed iscritte nel relativo elenco delle fosse riconosciute.

Ciascun operatore può fare richiesta a RINA AGRIFOOD degli elenchi dei soggetti riconosciuti.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale RINA AGRIFOOD controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- a) Per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. n. capi, sistemi di allevamento, capacità produttiva, ecc...);
- b) Per i soggetti che effettuano **attività di raccolta latte**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separato, del latte idoneo e non idoneo alla produzione della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima;
- c) Per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
- d) Per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

e) Per i soggetti che effettuato **attività di infossatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare (tipiche fosse di arenaria) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

f) Per i soggetti che effettuano **attività di confezionamento e porzionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Ai soggetti di cui alla lettera c) d) e) ed f), sarà richiesta la predisposizione di un Lotto di Prova contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima del confezionamento/porzionamento e immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

4.1 Lotto di prova

Il lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 2 forme.

Il lotto di prova può essere richiesto dal proprietario del prodotto, che abbia fatto richiesta di inserimento nella filiera tutelata come trasformatore, stagionatore, infossatore, porzionatore, confezionatore; sarà controllato successivamente al termine minimo del periodo di infossatura del formaggio e prima di procedere al porzionamento o confezionamento.

I suddetti soggetti, per ottenere la certificazione del prodotto, si impegnano a comunicare a RINA AGRIFOOD la data di avvio dell'infossatura del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni utilizzando il modello MDC17 (richiesta prove di conformità).

4.2 Controllo sul lotto di prova

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o anche successivamente, purché prima della commercializzazione del prodotto, a seguito della richiesta dell'operatore, RINA AGRIFOOD effettuerà, sul lotto di Prova, verifiche fisiche e organolettiche (dimensioni, forma, peso, diametro, scalzo, colore, aspetto, crosta, pasta, odore, sapore) e verifiche analitiche (contenuto di grasso su sostanza secca) di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una forma appartenente al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità si sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore.

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto. L'esito conforme del lotto di prova autorizza l'operatore alla certificazione della DOP solo successivamente al suo riconoscimento da parte dell'OdC.

4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle eventuali analisi di laboratorio sul lotto di prova, il soggetto all'interno di RINA AGRIFOOD deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco dei soggetti riconosciuti della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano. Se la valutazione è positiva, l'operatore è

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

formalmente iscritto nell’elenco degli operatori idonei e riceve da RINA AGRIFOOD la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

N.B. La mancata predisposizione, da parte dell’operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l’inserimento del medesimo operatore all’interno del sistema dei controlli ma esclusivamente, la commercializzazione del prodotto.

5. Modifiche intervenute successivamente all’inserimento nell’Elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi; variazioni dell’organizzazione e/o dell’anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec) a RINA AGRIFOOD – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell’autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest’ultimo caso l’operatore sospende immediatamente l’utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

RINA AGRIFOOD svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l’inserimento nell’apposito Elenco dei soggetti riconosciuti.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall’OdC secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro

L’operatore che intende cessare l’attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo, per scritto, preventivamente a RINA AGRIFOOD almeno 7 giorni prima dell’evento.

Anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega.

Il soggetto che intende riprendere l’attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima a RINA AGRIFOOD indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, RINA AGRIFOOD esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti dall’OdC; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all’iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l’utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla DOP.

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi dell’OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 24 mesi. In tal caso RINA AGRIFOOD invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, RINA AGRIFOOD procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale.

La pratica non verrà portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7. Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

8. Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 del punto precedente e rendono disponibili per i controlli di RINA AGRIFOOD i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produzione di latte (Allevamenti)

Ciascun allevatore ai fini dell'idoneità del latte destinato alla DOP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

- l'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- il numero dei capi presenti in allevamento;
- l'alimentazione del bestiame.

Presso l'allevamento saranno presenti:

- un registro di stalla secondo le disposizioni di legge;
- un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a raccoglitore/caseificio (ad es.: copia buoni di consegna, distinta di raccolta);
- documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi.

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte / Produttori di Formaggio/Trasformatori/Caseificatori)

L'operatore che esercita l'attività di raccolta latte deve:

- assicurarsi – contattando l'OdC - che gli allevatori dai quali intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri allevatori con relativa ubicazione, n. di registrazione ASL e Codice identificativo attribuito dall'OdC (tale elenco va trasmesso all'organismo di controllo entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione);
- controllare la documentazione accompagnatoria, le forniture/conferimenti e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di latte entrata ed uscita giornalmente con il relativo allevatore conferente/venditore e l'acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene;
- accertarsi che il latte provenga da due mungiture (mattina e sera);
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- tenere e rendere disponibile ai controlli un elenco dei Trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla DOP dal quale si possano verificare almeno l'anagrafica del Trasportatore, l'identificazione e la capacità dei mezzi di trasporto utilizzati

Si precisa inoltre che:

- l'OdC provvede a comunicare ai raccoglitori latte il/i nominativi del/i proprio/i allevatore/i che conferisce latte incorso/i in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
- ogni qualvolta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il centro di raccolta o il caseificio deve tempestivamente informare l'OdC;
- il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di latte idoneo, con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione riportante la frase “latte idoneo per la DOP Formaggio di Fossa di Sogliano” o simili;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori dell'OdC.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

8.3 Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)

I Caseifici devono accertare che il latte ricevuto provenga da allevatori inseriti nella filiera tutelata ed ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

1) Il **Registro di latte in ingresso** che consenta di verificare:

- data in ingresso del latte;
- fornitore;
- quantitativo di latte ricevuto;
- identificativo serbatoio di stoccaggio

2) Il **Registro di produzione/lavorazione** che consenta di verificare:

- data di lavorazione del latte;
- tipo e quantità di latte lavorato;
- serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte);
- tipo di caglio impiegato (scheda tecnica);
- parametri di lavorazione (es. scheda di caseificazione);
- quantità di prodotto ottenuto;
- lotti di produzione assegnati

3) la **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato dall'operatore sui processi e sui prodotti in coerenza con il piano di autocontrollo aziendale;

4) **cartelli/etichette** che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il tipo di prodotto, il lotto di produzione e la data di produzione);

5) Il **Registro delle Non conformità e dei Reclami** nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

Si precisa inoltre che:

- il trasferimento del formaggio ottenuto dalla trasformazione allo stagionatore o ad altro caseificio, deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente).

Il DDT deve indicare, oltre a mittente e destinatario, i seguenti dati:

- peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di produzione)
- il numero delle forme (diviso per lotti di produzione)
- dicitura “prodotto fresco destinato a Formaggio di Fossa DOP” o similari

* con prodotto fresco si indica il formaggio ottenuto dalla trasformazione del latte, prima dell'inizio stagionatura. La dicitura può essere sostituita con altre generiche, quali “formaggio”, “prodotto destinato”, ecc...

8.4 Stagionatura

Gli Stagionatori, in fase di accettazione del prodotto, devono accertarsi che il prodotto ricevuto provenga da operatori iscritti al sistema della DOP. Per la tracciabilità delle attività connesse alla stagionatura del prodotto, predispongono per i controlli di conformità:

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:

- Data di acquisto (o entrata) del prodotto fresco;
- Identificazione del caseificio produttore;
- Data di produzione;
- quantità di prodotto acquistato fresco;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- quantità di prodotto stagionato immessa nel circuito con l'indicazione del periodo di stagionatura.

2) **cartelli/etichette** che permettano di identificare, nonché di individuare, tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura e da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura);
- data di ingresso del prodotto nel magazzino di stagionatura.

3) **Scheda di valutazione interna** riportanti le seguenti evidenze:

- autocontrollo effettuato sui tempi di maturazione del formaggio (periodo minimo e massimo) e sul prodotto dei requisiti fisici di cui all'art 5 disciplinare: dimensioni (altezza, diametro), peso della caciotta fresca; stato del formaggio a fine maturazione (bucciatura asciutta, grassa, priva di siero) e alla consegna alla fossa (formaggi puliti, privi di muffa; racchiusi in appositi sacchi contraddistinti e identificativi del lotto);

4) **Scheda/tabella di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle** (temperatura – umidità);

5) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami** nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

Si precisa inoltre che:

- il trasferimento di prodotto stagionato, ad altro stagionatore o caseificio o all'infossatore, deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente).

Il DDT deve indicare, oltre a mittente e destinatario, i seguenti dati:

- peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di stagionatura)
- il numero delle forme (diviso per lotti di stagionatura)
- dicitura “prodotto destinato a Formaggio di Fossa DOP” o similari

8.5 Infossatura

Gli Infossatori, in fase di accettazione del prodotto, devono accertarsi che il prodotto ricevuto provenga da operatori iscritti al sistema della DOP. Per la tracciabilità delle attività connesse all'infossatura del prodotto, predispongono per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere le seguenti informazioni:

- Data di acquisto o acquisizione c/terzi del prodotto stagionato da infossare;
- Identificazione dello stagionatore di provenienza;
- Data di inizio e di fine stagionatura;
- quantità di prodotto stagionato acquistato o acquisito c/terzi;
- Lotto dello stagionatore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- quantità di prodotto infossato immessa nel circuito con l'indicazione del periodo di infossatura.

2) **cartelli/etichette** che permettano di identificare, nonché di individuare, tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle fosse e da cui sia possibile risalire al:

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

- Tipo di prodotto;
- Lotto di infossatura;
- Periodo di infossatura e identificazione stagionatore fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/infossatura);
- data di ingresso del prodotto nella fossa.

- 3) Scheda di valutazione interna** riportante le seguenti evidenze di autocontrollo da effettuarsi su ogni lotto di prodotto infossato
- dei requisiti fisici ed organolettici esterni: forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta e interni: consistenza, struttura, colore della pasta, odore sapore;
 - del requisito chimico del grasso sulla sostanza secca;
- e che riporti evidenza delle eventuali forme non conformi scartate

L'infossatore svolge l'autocontrollo esclusivamente sul proprio formaggio. Qualora l'infossatore infossi per terzi, non è tenuto al controllo del formaggio di proprietà di terzi.

In questi casi, il responsabile dell'autocontrollo è il proprietario del formaggio, tenuto ad eseguire su ogni proprio lotto di prodotto pronto per la commercializzazione, gli stessi controlli dei requisiti fisici organolettici e analitici, dando evidenza delle eventuali forme scartate.

- 4) Scheda/tabella di registrazione dei parametri** di infossatura (tempo minimo di infossatura; periodo di infossatura; fosse coinvolte; rispetto dei periodi di riposo della fossa; indicazione lotto/lotti di infossatura per ogni fossa).

- 5) Il Registro delle Non conformità e dei Reclami** nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

Si precisa inoltre che:

- il trasferimento in c/vendita o il trasferimento c/terzi in uscita (restituzione) di prodotto sfossato al confezionatore/porzionatore per successive operazioni di confezionamento/porzionamento - anche conto terzi nel caso di proprietario differente dal confezionatore/porzionatore - deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente).

Il DDT deve indicare, oltre a mittente e destinatario, i seguenti dati:

- peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di infossatura)
- il numero delle forme (diviso per lotti di infossatura)
- dicitura “Formaggio di Fossa DOP” o similari

Si specifica che:

- l'identificativo del lotto di formaggio in ingresso nella fossa è identificato dal soggetto fornitore (solitamente lo stagionatore: lotto di stagionatura) e che tale identificativo può variare in uscita dalla fossa, in funzione della fossa e del periodo di infossatura;
- in una stessa fossa possono essere infossati (anche in date diverse) lotti differenti appartenenti a soggetti diversi;
- per specifiche esigenze degli operatori, è possibile che il lotto mantenga lo stesso numero di lotto dato dal trasformatore anche successivamente alla sfossatura. In tal caso gli operatori forniscono evidenza della corrispondenza del lotto in entrata/uscita al lotto di infossatura (generato in funzione del periodo di infossatura e del codice della fossa).

8.6 Confezionamento/Porzionatura

I confezionatori/porzionatori in fase di accettazione del prodotto devono accertarsi che il prodotto ricevuto provenga da operatori iscritti al sistema di controllo della DOP.

Ai fini dell'idoneità della DOP e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:

- Data di acquisto o acquisizione del prodotto certificato da sottoporre a confezionamento / porzionamento
- Identificazione del fornitore;
- Data di produzione;
- quantità di prodotto acquistato (n. forme e Kg);
- Lotto del produttore;
- Lotto riassegnato dal confezionatore/ porzionatore;
- quantità di prodotto confezionato ottenuto immesso nel circuito in forme intere;
- quantità di prodotto porzionato e confezionato immesso nel circuito;

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare, nonché di individuare, tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Data di produzione e identificazione fornitore

3) **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto;

4) **Il registro delle non conformità e dei reclami** nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9. Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di RINA AGRIFOOD ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all'ODC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, RINA AGRIFOOD solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, RINA AGRIFOOD effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10. Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti

RINA AGRIFOOD, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, RINA AGRIFOOD verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare a RINA AGRIFOOD nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili a RINA AGRIFOOD nel corso delle verifiche ispettive.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette

L’OdC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano, gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente” seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di RINA AGRIFOOD, il Consorzio di tutela, nell’esercizio delle funzioni di tutela della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o approvazione preventiva dell’etichette antecedentemente all’impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 – Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell’inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi, in concomitanza con le attività di produzione/lavorazione. Qualora, per motivi eccezionali (debitamente documentati) ciò non sia possibile, si svolgeranno su base documentale.

10.2.1 - Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nella tabella 3 è riportata la frequenza annuale delle verifiche ispettive ordinarie che verrà applicata per i primi 3 anni di assoggettamento al piano dei controlli. Il numero di controlli annuali è pianificato per ciascuna categoria di soggetti sulla base degli iscritti all’elenco alla data del 31 dicembre dell’anno precedente.

ANALISI DEL RISCHIO

A partire dal quarto anno di assoggettamento, le verifiche ispettive ordinarie saranno condotte da RINA AGRIFOOD secondo l’Analisi del rischio (AdR) nei termini di seguito descritti.

La valutazione del rischio applicata al sistema della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano deve basarsi su dati oggettivi, in funzione dei punti critici della filiera ove si ritiene possa essere più facile incorrere in non conformità che richiedano di porre maggior attenzione ad un determinato prodotto.

Vengono quindi definite le seguenti classi di rischio:

- **TRASCURABILE:** l’operatore non genera alcuna preoccupazione per il sistema; è tuttavia prevista una quota percentuale di operatori rientranti in questa categoria estratti casualmente nella misura del 10%, da RINA AGRIFOOD che saranno sottoposti a visita preannunciata.
- **MODERATO:** l’operatore ha mostrato nel tempo alcune criticità (probabilmente legate alla comprensione delle modalità di gestione del sistema di qualità) ma che comunque lo rendono tendenzialmente affidabile.
- **MEDIO:** l’operatore ha mostrato delle criticità tali da adottare contromisure in un tempo ragionevolmente breve con visite più frequenti.
- **ELEVATO:** l’operatore ha mostrato criticità tali da generare forti preoccupazioni per l’intero sistema che può continuare a funzionare solo se sottoposto a continuo e accurato monitoraggio; le azioni correttive e preventive atte alla riduzione del rischio devono essere messe in pratica e verificate in un tempo brevissimo.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

La percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte di RINA AGRIFOOD, dal quarto anno di assoggettamento in poi, è in funzione della classe di rischio attribuita ad ogni operatore.

Le ispezioni minime che dovranno essere eseguite deriveranno dalla media aritmetica (somma dei valori ottenuti per ogni singolo fattore di rischio applicabile diviso il numero dei fattori di rischio applicabili (5)). Se il risultato dell'operazione non è un numero intero questo dovrà essere arrotondato all'intero superiore nel caso la cifra decimale sia superiore a 5 e all'intero inferiore nel caso la cifra decimale risulti inferiore o uguale a 5.

Un solo fattore di rischio elevato comporta l'effettuazione di una visita ispettiva presso l'operatore

FATTORE DI RISCHIO	VALORE
TRASCURABILE	0
MODERATO	1
MEDIO	2
ELEVATO	3

CLASSE DI RISCHIO	N. VISITE	PERCENTUALE OPERATORI DA CONTROLLARE
TRASCURABILE	1	10% estratti casualmente con visita preannunciata
MODERATO	1	35% estratti casualmente con visita preannunciata
MEDIO	2	100% di cui 1 non annunciata
ELEVATO	3	100% di cui 2 non annunciate

La metodologia di analisi seguita, essendo basata anche su valutazioni qualitative, ha come conseguenza un grado di soggettività intrinseco implicitamente accettato che deve essere periodicamente riconsiderato: l'efficacia delle azioni adottate deve essere infatti attentamente verificata tramite una attività di monitoraggio che può generare anche una rivalutazione del rischio a fronte di variazioni nei dati in ingresso considerati.

I valori numerici per macrocategorie di operatori sono determinati nelle relative tabelle sottostanti.

Il numero di ispezioni di controllo derivanti dall'elaborazione, sono da intendersi quale livello minimo che RINA AGRIFOOD dovrà assicurare.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Matrice di calcolo per la determinazione della classe di rischio di ogni singolo operatore

FATTORI DI RISCHIO		Valori di rischio			
		Trascurabile	Moderato	Medio	Elevato
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate per la stessa fattispecie)	nessuna	1	2	3
2	NC gravi nel triennio precedente	nessuna	1	2	3
3	Risultati dei controlli delle Autorità competenti relativi alla DOP	nessuna sanzione	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000 € edittali	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali	Sanzione penale e/o sequestro da parte dell'AG
4	Data ultima ispezione	1 anno	2 anni	3 anni	4 anni o più
5	Dimensione dell'impresa (in base alla produzione totale del singolo operatore)				
	Allevatori (latte)	Fino a litri 10.000	Da 10.001 a 30.000 litri	Da 30.001 a 90.000 litri	Oltre 90.000 litri
	Raccoglitori di latte (latte commercializzato)	Fino a litri 15.000	Da 15.001 a 40.000 litri	Da 40.001 a 90.000 litri	Oltre 90.000 litri
	Trasformatori (formaggio fresco prodotto)	Fino a Kg 5.000	Da 5.001 a 15.000 Kg	Da 15.001 a 40.000 Kg	Oltre 40.000 Kg
	Stagionatori (formaggio stagionato)	Fino a Kg 3.000	Da 3.001 a 10.000 Kg	Da 10.001 a 30.000 Kg	Oltre 30.000 Kg
	Infossatori (formaggio infossato)	Fino a Kg 3.000	Da 3.001 a 10.000 Kg	Da 10.001 a 30.000 Kg	Oltre 30.000 Kg
	Confezionatori/porzionatori (formaggio confezionato)	Fino a Kg 3.000	Da 3.001 a 10.000 Kg	Da 10.001 a 30.000 Kg	Oltre 30.000 Kg

Le operazioni di individuazione e sorteggio dei soggetti da sottoporre a verifica ispettiva sono eseguite, per ogni anno di produzione, entro il mese di gennaio, per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

10.3 – Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono controlli ulteriori effettuati dall'OdC a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tab. 5 Elenco non conformità;
- eventi per i quali RINA AGRIFOOD ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (informando in questi casi l'Ufficio ICQRF territorialmente competente dei motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

10.4 – Controlli fisici ed analitici sul prodotto

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati da RINA AGRIFOOD, controlli fisici ed analitici sul prodotto finito, al termine del periodo di infossatura, in occasione della sfossatura, presso l'infossatore. Ogni infossatore ha cura di comunicare, per iscritto, a RINA AGRIFOOD, preventivamente, almeno 7 giorni prima della sfossatura, la data prevista di sfossatura per ogni lotto, anche di proprietà di terzi, allo scopo di permettere

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

a RINA AGRIFOOD, il controllo analitico del prodotto. A tale scopo può utilizzare anche l'apposito modulo MDC22 – comunicazione termine periodo di infossatura.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle seguenti procedure di campionamento esplicitate nel verbale prelievo campioni.

- a) L'ispettore incaricato, svolto un preliminare controllo documentale (rintracciabilità) volto ad accertare provenienza e tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di formaggio oggetto di prelevamento, procede al prelievo del prodotto, in presenza del detentore o proprietario della partita o di un suo delegato. Il prelievo è effettuato sul lotto o sui lotti pronti per essere commercializzati, selezionando, a scelta, per ogni lotto da controllare, una delle forme (del peso minimo di 500 g e massimo 1900 g) che costituiscono tale lotto. La forma costituisce campione. Ogni forma oggetto del controllo, viene suddivisa in 5 parti. Su una delle cinque parti, viene svolta la verifica delle caratteristiche fisiche ed organolettiche. Le restanti quattro parti, del peso minimo di 100 g ciascuna, sono destinate invece alle prove analitiche di laboratorio. Per effettuare le funzioni di campionamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali in cui sono situate le fosse. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali, deve fare immediato rapporto a RINA AGRIFOOD. Copia del rapporto è consegnato al detentore della partita (o al suo rappresentante). Sarà prelevata una forma (campione) per ogni lotto contenuto nella fossa pronto per confezionamento/porzionatura e commercializzazione e su di essa saranno effettuate le prove; in caso di lotto contenuto in più fosse, saranno prelevate tante forme quante sono le fosse (una forma per ogni fossa). Il prodotto contenuto nelle fosse i cui campioni danno esito di non conformità, deve essere escluso dal circuito DOP.
- b) Se la verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche (forma, aspetto e colore esterno crosta, peso, consistenza e colore pasta, sapore, odore) dà esito di conformità, dalla forma o dalle forme (campioni) sottoposte all'esame, l'ispettore provvede alla preparazione e spedizione o consegna al laboratorio, delle 4 aliquote (parti) per la verifica delle caratteristiche chimiche da sottoporre a prove accreditate di laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025), come descritto al successivo punto c). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche ed organolettiche del campione prelevato risultano non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un'altra forma costituente il lotto da certificare e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come DOP Formaggio di Fossa di Sogliano. In caso di secondo esito conforme, si procede come al punto c).
- c) L'ispettore, in caso di conformità fisica e organolettica del campione, prepara le quattro parti della forma destinate alla verifica delle caratteristiche chimiche (contenuto in grasso su sostanza secca). Delle quattro aliquote, una viene lasciata all'operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata da RINA AGRIFOOD per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza). Le aliquote sono chiuse individualmente in sacchetti plastici idonei sigillati e codificati in etichetta mediante codice di anonimizzazione. Le tre aliquote da avviare al laboratorio sono custodite dall'ispettore in un apposito contenitore refrigerato e vengono consegnate/spedite al laboratorio nel più breve tempo possibile, preferibilmente entro 48 h dal campionamento. Anche l'operatore custodisce la propria aliquota in frigorifero o, preferibilmente, in congelatore e può utilizzarla per prove di parte, in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali.
- d) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica a RINA AGRIFOOD che rilascia, ad esito delle prove, notifica dei risultati analitici (par. 10.4.2).
Per la commercializzazione del prodotto arrivato a fine infossatura (pronto per commercializzazione, confezionamento/porzionatura) non è necessaria la richiesta dell'operatore per ogni singolo lotto. L'operatore può commercializzare il prodotto come DOP, anche prima del formale rilascio dell'autorizzazione da parte di RINA AGRIFOOD fermo restando che il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzato come convenzionale. Nel caso di non conformità del campione prelevato, il lotto non potrà essere commercializzato come DOP e dovrà essere escluso dal circuito.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

10.4.1 Certificazione a campione

L'OdC per ogni campagna di produzione, effettua, successivamente all'apertura delle fosse, per tutti gli operatori della filiera interessati alla certificazione di prodotto (caseificatori/trasformatori, stagionatori, infossatori, confezionatori/porzionatori) prelievi di campioni di prodotto finito pronto per la commercializzazione, con la frequenza indicata nella tabella 4 riportata negli allegati al Piano dei controlli, che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

N.B. Tale controllo sul prodotto avviene presso l'infossatore, al termine del periodo di infossatura, preferibilmente alla sfossatura (dal momento dell'apertura e areazione della fossa), comunque fino al momento della consegna ai proprietari del formaggio (in caso di proprietà di terzi).

10.4.2– Notifica risultati analitici

L'OdC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	RINA AGRIFOOD comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	RINA AGRIFOOD notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento

In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore esclude il lotto dal circuito DOP.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC 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 di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12.

In caso di non conformità analitica l'OdC dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

11. Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto infossatore presso il quale il prelievo è stato effettuato e identificazione dell'intestatario dell'analisi (soggetto proprietario del formaggio oggetto di campionamento e controllo);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota (minimo 100 g);
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;

12. Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme RINA AGRIFOOD comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi ed il lotto è escluso dal circuito della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da RINA AGRIFOOD presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, anche proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).

È compito di RINA AGRIFOOD informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente. Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP – RINA AGRIFOOD procede come da paragrafo 13.

13. Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da RINA AGRIFOOD, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

Misura di controllo rinforzato (MCR), ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito DOP, provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare la DOP per un lotto di prodotto o per la materia prima, fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione, provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Nell'allegata **tabella 5** sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da RINA AGRIFOOD nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.2 – Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'ODC (denominata Consulta dei ricorsi di RINA AGRIFOOD) contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da RINA AGRIFOOD. Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

La Consulta dei ricorsi di RINA AGRIFOOD esamina il ricorso, ascolta, se richiesto, i rappresentanti dell'operatore e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

ALLEGATI

Tab• 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Codice Req.	RIF. DISCIPL.
Allevatore/Produttore di latte	Ubicazione	A01	Artt. 3-5
Allevatore/Produttore di latte	Razze animali	A02	Art. 5
Allevatore /Produttore di latte	Alimentazione	A03	Art. 5
Allevatore /Produttore di latte	Mungiture	A04	Art. 5
Raccoglitori latte	Ubicazione stabilimento di stoccaggio	B01	Art. 3
Caseificio/Trasformatore	Ubicazione	C01	Art. 3-5
Caseificio/Trasformatore	Tecniche lavorazione	C02	Art. 5
Stagionatore	Ubicazione	D01	Art. 3-5
Stagionatore	Tempo di stagionatura minimo e massimo	D02	Art. 5
Stagionatore	Temperatura e umidità di stagionatura	D03	Art. 5
Stagionatore	Caratteristiche fisiche del formaggio stagionato (forma diametro peso aspetto)	D04	Art. 5
Infossatore	Ubicazione	E01	Art. 3-5
Infossatore	Caratteristiche delle fosse	E02	Art. 5
Infossatore	Preparazione delle fosse; tempi riposo fosse; Periodi di infossatura PRM/EST; Apertura fosse	E03	Art. 5
Infossatore	Modalità e tecniche di infossatura	E04	Art. 5
Infossatore	Tempo di stagionatura nelle fosse minimo e massimo	E05	Art. 5
Infossatore	Caratteristiche fisiche chimiche ed organolettiche del prodotto	E06	Art. 2
Confezionatore/Porzionatore	Ubicazione	F01	Art. 3-5
Confezionatore/Porzionatore	Etichettatura	F02	Art. 8

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori

OPERATORE della FILIERA	CODICE COMUNIC.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
ALLEVATORE	AC 01	<i>Dichiar. latte prodotto (*)</i>	Una volta ogni tre mesi
RACCOGLITORE DI LATTE	BC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	BC02	<i>Dichiarazione latte movimentato: latte in entrata ed in uscita con i relativi conferenti/venditori/acquirenti</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICATORE TRASFORMATORE)	CC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	CC02	<i>Quantitativi di latte a DOP in ingresso distinto per allevatore</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC03	<i>Quantitativi di latte a DOP Eventualmente ceduti a terzi distinte per ogni destinatario</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC04	<i>Quantitativi (kg e forme) di prodotto fresco ottenuto</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC05	<i>Quantitativi (kg e forme) di prodotto fresco trasferiti o ceduti distinti per destinatario</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
STAGIONATORE	DC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	DC02	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto stagionato</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	DC03	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto stagionato trasferiti o ceduti distinti per destinatario</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

INFOSSATORE	EC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	EC02	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto infossato; Proprietari del formaggio</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	EC03	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto infossato trasferiti o ceduti distinti per destinatario</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	EC04	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto infossato certificato commercializzato</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
CONFEZIONATORE/ PORZIONATORE	FC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	FC02	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto confezionato / porzionato</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese
	FC03	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto confezionato / porzionato trasferiti a terzi</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese
	FC04	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto certificato confezionato / porzionato commercializzato</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese

(*) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il raccoglitore/caseificio di riferimento

Tab. 3 frequenza annuale delle verifiche ispettive ordinarie per i primi tre anni di assoggettamento

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Allevatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione allevamento, ubicazione pascoli, razze, alimentazione
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Processo produttivo; rintracciabilità prodotto, razze, numero animali alimentazione
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in seguito a cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Infossatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; idoneità fosse, numero di fosse, conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Porzionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto finito	controllo	A campione	In base alla fascia produttiva come da tabella 4	Prove chimico-fisiche e sensoriali

Tab. 4 Frequenza dei controlli analitici (Certificazione a campione) *

	VOLUMI PRODUTTIVI <u>ANNUI</u> relativi all'operatore per il quale è svolto il controllo**	CAMPIONI / ANNO
Presso l'infossatore al momento della sfossatura a carico dell'operatore proprietario del formaggio sfossato	Fino a 5.000 forme di prodotto infossato	1
	Da 5.001 a 10.000 forme di prodotto infossato	2
	Da 10.001 a 20.000 forme di prodotto infossato	3
	Da 20.001 a 30.000 forme di prodotto infossato	4
	Oltre 30.000 forme di prodotto infossato	5

* Il controllo e campionamento del prodotto a fini di verifica analitica è svolto esclusivamente presso l'infossatore in fase di sfossatura; I quantitativi indicano il numero totale annuale (anno solare) di forme di formaggio infossato per ogni soggetto proprietario del prodotto, indipendentemente dai periodi di infossatura (primaverile o estiva, o entrambe) e dal numero di infossatori e/o fosse coinvolti. Il controllo e campionamento del prodotto a fini di verifica analitica svolto da RINA AGRIFOOD su un determinato lotto, esenta il proprietario del formaggio dal controllo analitico sullo stesso lotto.

** I quantitativi presi in considerazione sono quelli dell'anno solare precedente.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	Codice requisito specifico adempimento	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Produzione latte (allevatore)	Ubicazione	A01	G	Esclusione degli animali, del latte, del prodotto, dal circuitto DOP.
	Razze ammesse produzione latte	A02	G	Esclusione degli animali, del latte, del prodotto, dal circuitto DOP. Ripristino delle condizioni di conformità. MCR
	Sistema di alimentazione bestiame	A03		
	Frequenza delle mungiture	A04		
Ritiro/raccolta latte (Raccogliatore latte / Trasportatore/ caseificio)	Ubicazione (in caso di presenza stabilimento di stoccaggio)	B01	G	Esclusione del latte, del prodotto, dal circuitto DOP
	Modalità trasporto/stoccaggio latte	<i>Punto 8.2 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuitto della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Acquisizione latte da operatore non riconosciuto			
Trasformatore latte (Caseificio)	Ubicazione	C01	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuitto della DOP
	Acquisizione latte da operatore non riconosciuto	<i>Punto 8.3 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuitto DOP, L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

	Tecniche di lavorazione del latte e prodotto	C02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
Stagionatura	Ubicazione	D01	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP
	Tecniche/modalità di lavorazione e tempi di stagionatura (maturazione)	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Controllo e registrazione umidità e temperatura di stagionatura	D03	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Caratteristiche fisiche del prodotto	D04	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
Infossatura	Ubicazione	E01	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione.
	Caratteristiche delle fosse	E02	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Prodotto ricevuto da operatore non iscritto	<i>Punto 8.6 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

	Tecniche di lavorazione e modalità di infossatura delle forme	E04	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Rispetto dei tempi di infossatura	E05	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Caratteristiche fisiche chimiche e organolettiche del prodotto finito	E06 (*)	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
Confezionatore / Porzionatore	Ubicazione	F01	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP
	Prodotto ricevuto da operatore non iscritto	<i>Punto 8.7 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Confezionamento, etichettatura e presentazione	F02	L	Richiesta adeguamento etichette non conformi per prodotto ancora da commercializzare
			G	Richiesta adeguamento etichette per prodotto già confezionato. Richiesta adeguamento etichette non conformi. MCR
	Confezionamento/porzionatura prodotto privo di requisiti e/o prodotto non certificato	F02	G	Esclusione prodotto
Per tutte le fasi del processo produttivo	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del Piano dei controlli</i>	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione
			G (**)	
	Comunicazioni periodiche (dichiarazione latte prodotto e lavorato elenchi acquirenti/confer. latte; prodotto ottenuto, stagionato, infossato ecc..)	AC BC CC DC EC FC	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 05 del 11/04/2025
----------------------	--	--

	Aggiornamento e gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi fornitori, ecc..)	AC BC CC DC EC FC	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione e verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
	Identificazione, rintracciabilità, separazione (serbatoi stoccaggio latte, celle stoccaggio formaggio, ecc..) carente	<i>Punti da 8.1 a 8.7 del Piano dei controlli</i>	L	Integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione
	Identificazione, rintracciabilità, separazione (serbatoi stoccaggio latte, celle stoccaggio formaggio, ecc..) assente	<i>Punti da 8.1 a 8.7 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Mancato autocontrollo	<i>Punto 8 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. L'operatore deve dare evidenza documentale all'OdC dell'avvenuta esclusione. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Mancata comunicazione di esclusione del prodotto	<i>Punti 9 e 13 del Piano dei controlli</i>	G	Richiesta e/o aggiornamento della documentazione MCR

Nella tabella sono riportati il codice del requisito specifico del disciplinare di cui alla tabella 1 o delle comunicazioni periodiche di cui alla tabella 2.

(*) La non conformità relativa al requisito E06 (caratteristiche fisiche chimiche e organolettiche del prodotto finito non conformi) è emessa nei confronti del proprietario del formaggio, nei casi in cui esso non coincida con la figura dell'infossatore;

(**) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a DOP.