

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

**PIANO DEI CONTROLLI DELLA DOP
“PECORINO DEL MONTE PORO”**

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO
00	28-04-21	Segreteria tecnica	Responsabile Schema di Certificazione	Direttore
01	31-07-24	Segreteria tecnica	Responsabile Schema di Certificazione	Direttore

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

Indice

1. Principale normativa di riferimento.....	3
2. Termini e definizioni.....	4
3. Adesione al Sistema di certificazione.....	5
4. Procedure di riconoscimento	6
4.1 – Lotto di Prova	6
4.2 – Controlli sul Lotto di Prova	6
4.3 Riconoscimento dell’operatore	7
5. Modifiche intervenute successivamente all’inserimento nell’Elenco dei soggetti riconosciuti.....	7
6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro	7
7. Requisiti di conformità.....	8
8. Indicazioni per i soggetti della filiera	8
8.1 Produzione latte (Allevamenti).....	8
8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Centri di raccolta/Trasformatore/Caseificatore).....	9
8.3 Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)	9
8.4 – Stagionatura.....	10
8.5 – Porzionatori.....	11
9. Informazioni periodiche da trasmettere ad Agroqualità	12
10. Controlli dell’OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	12
10.1 – Controlli documentali	12
10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette	13
10.2 – Controlli ispettivi ordinari	13
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari.....	13
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari).....	13
10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)	13
10.4.1 Certificazione a campione	14
10.4.2 Notifica risultati analitici.....	14
11. Registrazione dell’attività di controllo svolta dall’Agroqualità.....	15
12. Revisione dell’analisi	15
13. Non conformità.....	16
13.2 Ricorsi	16
14 ALLEGATI.....	17

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

Premessa

Il Reg. UE n. 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 autorizzate dagli Stati membri.

Agroqualità 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 AGROQUALITÀ) - ha definito per la denominazione Pecorino del Monte Poro 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 Pecorino del Monte Poro 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, centri di raccolta latte, produttore formaggio (caseificatore, trasformatore), stagionatore e 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 del prodotto “Pecorino del Monte Poro DOP” pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

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

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

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 ig, 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/IGP
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 Pecorino del Monte Poro DOP sul quale Agroqualità effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento ovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del Pecorino del Monte Poro DOP (Centri di raccolta latte, Caseifici);

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

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 Pecorino del Monte Poro DOP;
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Pecorino del Monte Poro DOP; Può svolgere eventualmente anche l'attività di porzionatura
Raccoglitore latte (Centri 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 Pecorino del Monte Poro e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio
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 Agroqualità 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 Agroqualità dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del Pecorino del Monte Poro 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 Pecorino del Monte Poro devono presentare specifica richiesta ad Agroqualità inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo (MDC3 adesione per gli allevatori, MDC4 adesione Centri di raccolta latte, Trasformatore/Stagionatore/Porzionatore) completo dei relativi allegati.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata ad Agroqualità:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- 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 Pecorino del Monte Poro DOP;
- si impegna a collaborare con Agroqualità 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.

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

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

4. Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, Agroqualità 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.

Ciascun operatore può fare richiesta ad Agroqualità degli elenchi dei soggetti riconosciuti

Nel corso della verifica ispettiva iniziale Agroqualità 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:

- 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...).
- 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 del Pecorino del Monte Poro DOP ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima
- 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.
- Per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- per i soggetti che effettuano **attività di porzionamento**: 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 d) sarà richiesta la predisposizione di un **Lotto di Prova (lotto di prodotto che ha terminato il periodo minimo di stagionatura)** contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio/movimentazione del primo lotto di prodotto.

4.1 – Lotto di Prova

Il lotto di Prova (solo per stagionatori in fase di inserimento nel sistema di controllo) deve avere una consistenza minima di 2 forme. Le Aziende che effettuano la stagionatura del prodotto si impegnano a comunicare ad Agroqualità la data di avvio della stagionatura del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni utilizzando il modello MDC7 (richiesta verifica lotto di prova)

4.2 – Controlli sul Lotto di Prova

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, Agroqualità effettuerà, sul lotto di Prova, verifiche fisiche e organolettiche (forma, diametro piatto, altezza scalzo, peso, crosta, pasta, sapore) e verifiche analitiche (contenuto in grasso su sostanza secca, proteine) di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una forme/pezzi appartenente al medesimo lotto di prova.

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

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova Agroqualità autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto.

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 Agroqualità 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 Pecorino del Monte Poro. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve ad Agroqualità la relativa comunicazione (Attestato di iscrizione).

NB 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, il commercializzare del primo lotto di 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) l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche a mezzo mail/Pec) ad Agroqualità – 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.

Agroqualità 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 ad Agroqualità 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 preventivamente ad Agroqualità almeno 7 giorni prima dell'evento.

Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima ad Agroqualità indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'Agroqualità esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio dell'attestato di iscrizione.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da Agroqualità; 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 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.

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

In tal caso Agroqualità 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, Agroqualità procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute. La cancellazione dell'operatore dagli elenchi 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 CEC 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, Agroqualità 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 da Agroqualità 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 Agroqualità i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produzione 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:

- 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 data di mungitura, la quantità di latte prodotta e venduta/conferita caseificio (ad es: copia buoni di consegna, ecc);

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

- documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi;

L'allevatore ha l'obbligo di identificare i serbatoi per lo stoccaggio e l'eventuale trasporto del latte direttamente al caseificio e di mantenere questa identificazione fino al momento del conferimento indicando sempre la quantità stoccata o trasportata

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

- quantità di latte
- la dicitura "latte idoneo per Pecorino del Monte Poro DOP" o simile

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Centri di raccolta/Trasformatore/Caseificatore)

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 essere effettivamente destinato alla filiera tutelata;
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. 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 conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene;
- accertarsi che il latte provenga da due mungiture (mattina e sera precedente);
- 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 provvederà a comunicare ai raccoglitori latte/Caseifici il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
- Ogni qualvolta un allevatore conferente latte cessa 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, con una dichiarazione riportante la frase "latte idoneo per Pecorino del Monte Poro DOP" o simili;
- Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente la 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

8.3 Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)

I Trasformatori, in fase di accettazione devono accertarsi che il latte ricevuto provenga da operatori iscritti al sistema della Dop Pecorino del Monte Poro; ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, devono rendere disponibili per i controlli di conformità:

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

- Data in ingresso del latte

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

- 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,
- parametri di lavorazione; (es. scheda caseificazione)
- Q.tà di prodotto ottenuto,
- Lotti di produzione assegnati.

3) **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, Lotto di produzione e 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 di prodotto fresco 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 idoneo a Pecorino del Monte Poro DOP" o simili

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:

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

- Data di acquisto del prodotto fresco;
- Identificazione del caseificio produttore;
- Data di produzione;
- Q.tà di prodotto acquistato fresco;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Q.tà 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; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

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

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

- autocontrollo effettuato sul prodotto (forma, diametro del piatto, altezza scalzo, peso, crosta, pasta, sapore) e delle eventuali forme non conformi scartate, da effettuarsi su ogni lotto;
- autocontrollo effettuato sul prodotto (contenuto in grasso su sostanza secca, proteine) e delle eventuali forme non conformi scartate, da effettuarsi con la frequenza minima riportata nella tabella seguente:

tabella di riferimento per le prove analitiche in autocontrollo

Kg prodotto stagionato annuo	N° campioni/anno
Fino a 100.000	1
Oltre 100.000	2

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

Si precisa inoltre che:

- il trasferimento in c/vendita di prodotto stagionato al porzionatore per successive operazioni di porzionamento 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 “Pecorino del Monte Poro DOP”
-
- il trasferimento di prodotto stagionato c/terzi in uscita (restituzione del prodotto stagionato al 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 “Pecorino del Monte Poro DOP”

8.5 – Porzionatori

I Porzionatori in fase di accettazione del prodotto devono accertarsi che il prodotto ricevuto provenga da operatori iscritti al sistema della Dop; ai fini dell'ideoneità della Dop Pecorino del Monte Poro e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

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

- Data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento;
- Identificazione del fornitore;
- Data di produzione;
- Q.tà di prodotto acquistato (n.forme e kg)
- Lotto del produttore
- Lotto riassegnato dal porzionatore

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

- quantità di prodotto ottenuto (n. tranci)

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

- tipo di prodotto

- lotto

- data di produzione e identificazione caseificio/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

Si precisa che:

- il trasferimento di prodotto porzionato c/terzi (restituzione del prodotto ottenuto dalle operazioni di porzionatura) 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
- numero confezioni, pezzi ecc.
- dicitura "Pecorino del Monte Poro DOP"

9. Informazioni periodiche da trasmettere ad Agroqualità

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

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, Agroqualità solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, Agroqualità 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

Agroqualità, 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, Agroqualità 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 ad Agroqualità 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 ad Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette

L'Odc verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e di confezionamento, di designazione e di presentazione della Dop Pecorino del Monte Poro, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della Dop Pecorino del Monte Poro gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella designazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura: "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola ITALIA o dalla Bandiera italiana

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di Agroqualità il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima 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 Pecorino del Monte Poro. 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. Almeno una verifica ispettiva per ciascun operatore deve essere svolta in concomitanza della lavorazione del prodotto fresco

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte di Agroqualità.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, Agroqualità effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite 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 ulteriori controlli effettuati da Agroqualità 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 Agroqualità ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi Agroqualità dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso ad Agroqualità le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati da Agroqualità controlli fisici ed analitici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle seguenti procedure di campionamento.

- a) L'ispettore incaricato, svolto un preliminare controllo documentale (rintracciabilità), procede al prelievo del prodotto, scegliendo il lotto più rappresentativo tra quelli pronti per essere

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

commercializzati;

- b) L'ispettore seleziona una forma dal lotto scelto sulla quale effettua la verifica delle caratteristiche fisiche ed organolettiche (forma, diametro, piatto, altezza scalzo, peso, crosta, pasta, sapore);
- c) Se la verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche (forma, diametro piatto, altezza, scalzo, peso, crosta, pasta, sapore) risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di un'ulteriore unità per la verifica delle caratteristiche chimiche (contenuto in grasso su sostanza secca e proteine) come descritto al successivo punto d). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di formaggio dal campione globale in questione 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 Pecorino del Monte Poro;
- d) L'ispettore in caso di conformità fisica e organolettica del campione procede a prelevare un'ulteriore unità per la verifica delle caratteristiche chimiche (contenuto in grasso su sostanza secca, proteine) e forma quattro aliquote di almeno 100 grammi ciascuna, di cui una viene lasciata all'operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata da Agroqualità per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza);
- e) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito delle prove, notifica dei risultati analitici (par. 10.4.1).
- f) In alternativa, le prove fisiche e organolettiche (forma, diametro piatto, altezza scalzo, peso, crosta, pasta, sapore) unitamente alle prove chimiche (contenuto in grasso su sostanza secca e proteine), possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In tal caso, l'ispettore preleva, dal lotto scelto, una unità e forma 4 aliquote di minimo 100 grammi ciascuna delle quali una rimane come controcampione al richiedente due vengono inviate al laboratorio per l'effettuazione delle prove ed uno viene consegnato ad Agroqualità (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza). In caso di non conformità delle prove si rimanda a quanto previsto al precedente p.to e).

10.4.1 Certificazione a campione

Agroqualità effettua presso gli operatori della filiera interessati (stagionatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella 4 allegata che tiene conto dei volumi di prodotto stagionato (somma prodotto stagionato c/ proprio e c/terzi).

10.4.2 Notifica risultati analitici

Agroqualità 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 conforme ai requisiti disciplinati	Agroqualità 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 conforme ai requisiti disciplinati	Agroqualità notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova Agroqualità 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 Agroqualità 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 da Agroqualità a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

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

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo incaricato da Agroqualità 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;
- identificazione dell'ispettore incaricato da Agroqualità 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 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 presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione e/o il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;

12. Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme Agroqualità 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, il lotto è escluso dal circuito della Dop Pecorino del Monte Poro.

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

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

È compito di Agroqualità 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 – Agroqualità 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 Agroqualità, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da Agroqualità 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 per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale Agroqualità 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.

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

13.1 NC rilevate da Agroqualità 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 AGROQUALITÀ 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 di Agroqualità 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 Agroqualità.

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 Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto 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 Agroqualità e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

14 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	Art. 3
Allevatore /Produttore di latte	Alimentazione	A02	Art. 5
Centro di raccolta latte/raccoglitori latte	Ubicazione stabilimento di stoccaggio	B01	Art. 3
Caseificio/Trasformatore	Ubicazione	C01	Art. 3
Caseificio/Trasformatore	Tecniche lavorazione	C02	Art. 5
Stagionatore	Ubicazione	D01	Art. 3
Stagionatore	Caratteristiche fisiche chimiche ed organolettiche del prodotto	D02	Art. 2
Stagionatore	Tempo di stagionatura minima	D03	Artt. 2; 5
Stagionatore	Etichettatura	D04	Artt. 8;9
Porzionatori	Etichettatura	E01	Artt. 8;9

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori

Comunicazioni periodiche degli operatori OPERATORE DELLA FILIERA	Codice Comunicazione	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
ALLEVATORE	AC 01	<i>Dichiarazione latte prodotto (*)</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio)
CENTRI DI RACCOLTA LATTE	BC 01	<i>Elenco Conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio)
	BC 02	<i>Quantitativi di latte in entrata e in uscita con i relativi conferenti/venditori/acquirenti</i>	Una volta ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO/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 ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

	CC03	<i>Quantitativi di latte a DOP eventualmente ceduto a terzi distinte per ogni destinatario</i>	Una volta ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)
	CC04	<i>Quantitativi (kg e n. forme) di prodotto fresco ottenuto</i>	Una volta ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)
	CC05	<i>Quantitativi (kg e n. forme) di prodotto eventualmente trasferiti distinti per destinatario</i>	Una volta ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)
STAGIONATORE	DC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) Salvo aggiornamenti
	DC02	<i>Quantitativi (kg e n. forme) prodotto stagionato dop commercializzato</i>	Una volta ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)
PORZIONATORE	EC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) Salvo aggiornamenti
	EC02	<i>Quantitativi prodotto (kg) porzionato c/proprio e/o di terzi con relativi fornitori/destinatari</i>	Una volta ogni tre mesi (entro il 10 del mese successivo al trimestre)

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

Tab. 3 Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
ALLEVATORE	33%*+2%**
CENTRI DI RACCOLTA	33%*+2%**
CASEIFICIO	100%***
STAGIONATORE	100% ***
PORZIONATORE	100%***

(*) il 33% corrisponde ad una vista ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una vista ispettiva all'anno.

(**) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti.

(***) Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei caseifici, degli stagionatori e dei porzionatori è calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo quanto definito nella tabella successiva:

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

Tab. 3.1

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CASEIFICIO <i>(prodotto fresco ottenuto atto a divenire Dop Pecorino del Monte Poro rif. volumi produttivi anno solare precedente)</i>	fino a 500 Q.li	1
	da 501 a 1000 Q.li	2
	oltre 1000 Q.li	3
STAGIONATORE <i>(prodotto stagionato dop commercializzato rif. volumi produttivi anno solare precedente)</i>	fino a 500 Q.li	1
	da 501 a 1000 Q.li	2
	oltre 1000 Q.li	3
PORZIONATORI <i>(prodotto porzionato rif. volumi produttivi anno solare precedente)</i>	fino a 500 Q.li	1
	da 501 a 1000 Q.li	2
	oltre 1000 Q.li	3

Tab. 4 Frequenza controlli analitici (Certificazione a campione)

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
STAGIONATORE <i>(prodotto stagionato commercializzato rif. volumi produttivi anno solare precedente)</i>	fino a 500 Q.li	1
	da 501 a 1000 Q.li	2
	oltre 1000 Q.li	3

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 circuito Dop. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Sistema di alimentazione bestiame	A02	G	
Ritiro/raccolta latte (Centri di raccolta/Trasportatore/Caseifici)	Ubicazione (presenza stabilimento di stoccaggio)	B01	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Modalità trasporto/stoccaggio latte	<i>Punto 8.2 del piano dei controlli</i>	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
Trasformatore latte (Caseificio)	Ubicazione	C01	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Acquisizione di latte o semilavorati da operatore non riconosciuto	<i>Punto 8.3 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP.

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	----------------------------------

	Tecniche di lavorazione del latte e prodotto	C02	G	Ripristino condizioni di conformità. MCR
Stagionatore	Ubicazione	D01	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP secondo le modalità previste ai punti 10.4 e 10.4.2. MCR
	Tecniche di lavorazione	D03	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Prodotto ricevuto da operatore non iscritto	<i>Punto 8.4 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Confezionamento, etichettatura e presentazione (etichettatura non conforme)	D04	L	Richiesta adeguamento etichette non conformi per prodotto ancora da commercializzare
			G	Richiesta adeguamento etichette per prodotto già commercializzato. MCR
	Autocontrollo sul prodotto (assenza autocontrollo, mancato declassamento prodotto non conforme.)	<i>Punto 8.4 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP e ripristino corrette procedure di autocontrollo. MCR
Porzionatore	Prodotto ricevuto da operatore non iscritto	<i>Punto 8.5 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Confezionamento, etichettatura e presentazione (etichettatura non conforme)	E01	L	Richiesta adeguamento etichette non conformi per prodotto ancora da commercializzare
			G	Richiesta adeguamento etichette per prodotto già commercializzato. MCR Richiesta adeguamento etichette non conformi. MCR
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 ecc..)	AC01 BC01; BC02 CC01; CC02; CC03 CC04; CC05 DC01; DC02 EC01; EC02	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche
	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi fornitori, ecc.)	AC BC CC DC EC	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione e verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
	Identificazione, rintracciabilità (serbatoi stoccaggio latte, prodotto)	Punti da 8.1 a 8.4 del Piano dei controlli	L	Integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione

Agroqualità	Piano dei controlli della Dop Pecorino del Monte Poro	DC Rev. 01 del 31/07/2024
--------------------	--	---------------------------

			G (***)	Esclusione prodotto dal circuitto della DOP. MCR
--	--	--	---------	---

(*) codice del requisito specifico del disciplinare di cui alla tabella 1 o delle comunicazioni periodiche di cui alla tabella 2;
 (**) 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.
 (***) Solo nel caso in cui la carenza o l'assenza delle registrazioni siano tali da precludere l'identificazione e la rintracciabilità