

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

PIANO DEI CONTROLLI DELLA DOP PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	02/03/2015			
01	18/06/2025			

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

INDICE GENERALE

Premessa.....	3
1. Riferimenti normativi.....	3
2. Termini e definizioni.....	4
3. Adesione al sistema di certificazione.....	5
Modalità di accesso.....	6
4. Procedura di riconoscimento.....	6
4.1 Lotto di prova.....	6
4.2 Controlli su lotto di prova	6
4.3 Riconoscimento dell'operatore.....	6
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 (Raccoglitori latte/seificio).....	8
8.3. Trasformazione latte (Caseificio).....	8
8.4 Stagionatura.....	9
8.5 Porzionatura/confezionamento.	10
9. Informazioni periodiche da trasmettere a RINA AGRIFOOD.....	11
10. Controlli di RINA AGRIFOOD per la verifica del mantenimento dei requisiti.....	11
10.1 Controlli documentali.....	11
10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette.....	11
10.2 Controlli ispettivi ordinari.....	11
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari	12
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari).....	12
10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione).....	12
10.4.1 Certificazione a campione	12
10.4.2 Notifica risultati analitici.....	14
11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da RINA AGRIFOOD.....	14
12. Revisione dell'analisi.....	15
13. Non conformità.....	15
13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo.....	15
13.2 Ricorsi.....	16
14. Allegati.....	17

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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 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 ODC) - ha definito per la denominazione "Pecorino delle Balze Volterrane" 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 Delle Balze Volterrane 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, raccoglitore del latte, caseificio, stagionatore e porzionatore/confezionatore.

1. Principale normativa di riferimento

Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio del 11 aprile 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 della DOP Pecorino delle Balze Volterrane pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (GU n. 58 del 11 marzo 2015);

Decreto ministeriale del 10/03/2017 di riconoscimento del Consorzio di tutela della DOP Pecorino delle Balze Volterrane e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;

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 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

ISO IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".

Regolamento (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 della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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
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 (DOP)	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 DOP Pecorino delle Balze Volterrane sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità
Allevatore	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento ovino, ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare, produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio DOP (Raccoglitori di latte e/o Caseifici)
Raccoglitore latte	Soggetto riconosciuto che si interpone tra l'allevatore ed il caseificio nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DOP stessa e consegnandolo al caseificio; con o senza attività di stoccaggio
Caseificio	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

	direttamente dai produttori latte o da altri produttori di formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in Pecorino delle Balze Volterrane DOP. Il caseificio può svolgere anche attività di stagionatura, oltre che attività di raccolta del latte.
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del formaggio ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Pecorino delle Balze Volterrane DOP
Porzionatore/confezionatore	Soggetto riconosciuto, ubicato anche al di fuori della zona di produzione prevista dal disciplinare, che svolge l'attività di porzionatura (prodotto preconfezionato) e anche attività di confezionamento del formaggio DOP Pecorino delle Balze Volterrane
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 Pecorino delle Balze Volterrane 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 delle Balze Volterrane, devono presentare specifica richiesta a RINA AGRIFOOD inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo (MDC3 *Adesione per gli allevatori*; MDC4 *Adesione raccoglitori*; *caseificio*; *stagionatore*; *porzionatore/confezionatore*).

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

- 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 delle Balze Volterrane;
- si impegna a collaborare con l'OdC 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 può essere presentata in qualsiasi periodo dell'anno. 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.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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.

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 DOP 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 requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità se stabilita dal disciplinare) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- e) Per i soggetti che effettuano **attività di porzionatura/confezionamento**: 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 contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'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/unità di formaggio.

Le Aziende che effettuano l'attività di stagionatura del prodotto si impegnano a comunicare a RINA AGRIFOOD la data di ultimazione (raggiungimento della maturazione/stagionatura) del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni, utilizzando il modello MDC7 "Richiesta verifica DOP Pecorino delle Balze Volterrane"

4.2 Controlli sul Lotto di Prova

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, RINA AGRIFOOD effettuerà, sul lotto di Prova, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche analitiche di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una forma/pezzo 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. Il richiedente non potrà commercializzare prodotto per la DOP fino all'autorizzazione rilasciata da RINA AGRIFOOD

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC 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 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.

Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

da RINA AGRIFOOD la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

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, la commercializzazione 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 es. variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'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 da RINA AGRIFOOD 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 a RINA AGRIFOOD almeno 7 giorni prima dell'evento.

Come per la domanda di adesione 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 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.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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, RINA AGRIFOOD 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 RINA AGRIFOOD 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 di 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 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 quantità di latte prodotta e venduta/conferita a raccoglitore di latte/trasformatore (ad es.: copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi.

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte-Caseifici)

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

- assicurarsi – contattando l'OdC - che i nuovi 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 conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e Codice identificativo attribuito da RINA AGRIFOOD (tale elenco va trasmesso all'organismo di controllo entro 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;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo.

Si precisa inoltre che:

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

- l'OdC provvede a comunicare ai raccoglitori latte 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 cessi o sospenda il conferimento, il raccoglitore di latte 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" 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.

8.3 Trasformazione latte, salatura e maturazione (Caseificio)

I Caseifici, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

- 1) 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 fermento impiegato o latte innesto naturale ottenuto in azienda,
 - tipo di caglio impiegato (scheda tecnica),
 - parametri di lavorazione;
 - quantità di prodotto ottenuto,
 - Lotti di produzione assegnati;
 - attività di salatura, lavaggio e maturazione;
 - temperatura di asciugatura
- 2) 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;
- 3) 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);
- 4) 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.

8.4 Stagionatura del prodotto (Stagionatore)

Gli Stagionatori 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;
 - 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/tipologia di stagionatura (formaggio "fresco", "semistagionato", "stagionato" e "da asserbo")
- 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;

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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

3) Scheda di valutazione interna - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto* (caratteristiche fisiche esterne: *forma, diametro, altezza dello scalzo, peso, colore crosta*; caratteristiche fisiche interne: *aspetto e colore della pasta*; caratteristiche chimiche: *grasso sulla sostanza secca, proteine*; caratteristiche organolettiche: *sapore, odore*) e delle eventuali forme non conformi scartate;

4) Scheda/tabella di registrazione delle attività di stagionatura e dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – tempo di stagionatura – tipologia di pecorino) o grotte di tufo o fosse di argilla o cantine eventuali; nonché di trattamenti quali capovolgimento, spazzolatura, lavaggio e altri eventuali (es. con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di leccio o di pioppo);

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.

Le caratteristiche fisiche esterne devono essere accertate in autocontrollo su tutte le tipologie di pecorino pronte per essere immesse in commercio almeno una volta al mese.

La rispondenza delle caratteristiche chimiche (grasso sulla sostanza secca, proteine), organolettiche (sapore, odore) e le caratteristiche fisiche interne, cioè della pasta (aspetto e colore) deve essere verificata secondo le frequenze riportate nella tabella 4.

NB Il lotto sottoposto ad autocontrollo analitico deve essere trattenuto fino a completo accertamento della conformità; esso può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo positivo esito dei riscontri analitici.

I lotti o le unità di prodotto risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della DOP.

La documentazione di analisi deve essere conservata dall'operatore e resa disponibile durante i controlli ispettivi. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale.

* il numero degli autocontrolli varia in base ai quantitativi prodotti nell'anno precedente

8.5 Porzionatori/confezionatori

Porzionatori e confezionatori ai fini dell'idoneità della DOP 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 le seguenti informazioni:

- Data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento o grattugia;
- Identificazione del fornitore;
- Data di produzione;
- quantità di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto riassegnato dal porzionatore;
- quantità di prodotto porzionato e in forme intere immesso nel circuito

2) Cartelli/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, in base ai tempi di stagionatura con l'indicazione del periodo di stagionatura/tipologia di stagionatura (formaggio "fresco", "semistagionato", "stagionato" e "da asserbo");
- 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.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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 dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio 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 all'OdC nel corso delle verifiche ispettive. I controlli documentali non possono sostituire i controlli ispettivi.

10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette

RINA AGRIFOOD verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della DOP Pecorino delle Balze Volterrane, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP Pecorino delle Balze Volterrane, 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 Pecorino delle Balze Volterrane 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 Pecorino delle Balze Volterrane. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

produzione. I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

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 RINA AGRIFOOD.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, RINA AGRIFOOD 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 RINA AGRIFOOD 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 (in questi casi l'OdC 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 A RINA AGRIFOOD 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 in stagionatura, presso lo stagionatore.

Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata dall'OdC per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza).

10.4.1 Certificazione a campione

RINA AGRIFOOD effettua presso gli operatori della filiera interessati (stagionatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato nel precedente anno solare.

Criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove

Quantitativo totale di pecorino DOP prodotto per anno (kg)	Numero di prove chimiche ed organolettiche sul prodotto
Da 1 a 10.000	1
Da 10.001 a 20.000	2
Oltre 20.000	3

Se non è possibile svolgere sulla stessa azienda, più di un campionamento all'anno, a causa della fascia produttiva di appartenenza, la rotazione sulle differenti tipologie di prodotto aziendale, avviene nelle campagne successive

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

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni:

- a) RINA AGRIFOOD sulla base dei quantitativi di formaggio prodotti nel precedente anno solare, stabilisce il numero di verifiche sul prodotto da effettuare per la campagna in corso, secondo la tabella sopra riportata ed il periodo in cui effettuare tali verifiche.

Il produttore già riconosciuto e già autorizzato alla commercializzazione di DOP Pecorino delle Balze Volterrane, procede alla commercializzazione anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche, fermo restando che RINA AGRIFOOD verificherà la conformità del prodotto secondo le frequenze sopra riportate. Il lotto oggetto di campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento e comunicazione della conformità da parte di RINA AGRIFOOD.

- b) RINA AGRIFOOD incarica l'ispettore e gli comunica i dati necessari per svolgere la verifica ispettiva.

- c) L'ispettore incaricato da RINA AGRIFOOD contatta e concorda con il responsabile dell'impianto la data in cui effettuare la verifica.

- d) L'ispettore effettua il campionamento su una tipologia di pecorino che ha concluso il periodo di stagionatura, procedendo a rotazione, a controllo su tutte le tipologie di prodotto aziendale. Se l'azienda, in base ai quantitativi di pecorino prodotto, deve essere sottoposta ad un solo campionamento annuo, si provvederà alla rotazione della tipologia di prodotto nelle campagne successive.

Dopo aver valutato visivamente l'omogeneità del lotto selezionato, casualmente dalla cella di stagionatura, preleva un numero di forme pari al 10% del numero di unità costituenti il lotto selezionato al fine della valutazione delle caratteristiche fisiche (forma, diametro, altezza dello scalzo, peso, colore crosta).

Se le caratteristiche sopra descritte risultano conformi, l'ispettore procede a verificare le caratteristiche della pasta e le caratteristiche organolettiche su 1 delle forme (unità) già prelevate per il controllo delle caratteristiche fisiche. Da tale forma, di almeno grammi 600, viene prelevata una porzione sufficiente al controllo delle caratteristiche della pasta e organolettiche.

Nel caso in cui le caratteristiche fisiche non risultino conformi l'ispettore dopo aver escluso la forma (unità) non conforme procede a prelevare un ulteriore 20% dal lotto campionato e ripete la verifica sulle caratteristiche fisiche ed in caso di esito conforme procede alla valutazione delle caratteristiche della pasta e delle caratteristiche organolettiche su una porzione dei 1 delle forme (unità) campionate. In caso di esito non conforme del secondo campionamento il lotto non può essere destinato alla DOP e deve essere escluso dal circuito DOP dall'operatore. In tal caso si procede, in presenza di ulteriori lotti che abbiano completato la stagionatura, ad un nuovo prelievo secondo le modalità sopra descritte.

- e) L'ispettore, in caso di conformità del controllo delle caratteristiche della pasta e organolettiche, procede a suddividere la restante parte della forma campionata, in cinque porzioni (costituenti aliquote) del peso minimo di 100 g ciascuna, identificandole debitamente. Una delle porzioni identificate rimane come contro campione all'operatore, altre due vengono inviate al laboratorio, per l'effettuazione delle verifiche delle caratteristiche chimiche da sottoporre a prove accreditate di laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed una, anche essa inviata al laboratorio, sarà conservata per conto di RINA Agrifood, per eventuali richieste di revisioni delle prove.

Le cinque porzioni, del peso minimo di 100 grammi ciascuna (aliquote) debitamente identificate sono poste sottovuoto, appositamente chiuse e sigillate.

- f) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto oggetto di campionamento, verificando la relativa documentazione e registra le quantità di pecorino presenti nei locali di stagionatura suddivise per tipologia (periodo di stagionatura) presenti al momento della verifica.

- g) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica unitamente alla rintracciabilità del lotto valutato a RINA AGRIFOOD che rilascia, ad esito positivo delle prove chimiche, l'autorizzazione come DOP Pecorino delle Balze Volterrane.

Se dai rapporti di prova dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, RINA AGRIFOOD comunica al richiedente di non poter procedere alla commercializzazione come DOP del lotto campionato.

Nel caso di non conformità del lotto l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

h) Qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità dei lotti oggetto di campionamento, RINA AGRIFOOD provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti RINA AGRIFOOD effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare RINA AGRIFOOD comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

10.4.2 – Notifica risultati analitici

RINA AGRIFOOD, 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	Provvedimenti
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC 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 e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a DOP a prodotto DOP.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC 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 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 RINA AGRIFOOD 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 RINA AGRIFOOD 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 di RINA AGRIFOOD 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 dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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 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 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, il lotto è escluso dal circuito della DOP Pecorino delle Balze Volterrane.

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, proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).

È compito dell'OdC 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 dall'OdC, 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 rivendere 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 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 della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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 dall'ODC 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) 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 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 RINA AGRIFOOD e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

ALLEGATI

Tab 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Codice Req.	RIF. DISCIPL.
Allevatore	Ubicazione	A01	Art. 3
Allevatore	Razze animali	A02	Art. 4
Allevatore	Tipologia di allevamento	A03	Art. 4
Allevatore	Alimentazione	A04	Art. 4
Raccoglitori latte	Ubicazione di eventuale stabilimento di stoccaggio	B01	Art. 3
Raccoglitori latte	Tempi di raccolta e consegna latte	B02	Art. 4
Caseificio	Ubicazione	C01	Art. 3
Caseificio	Tipologia latte e tempi di trasformazione	C02	Art. 4
Caseificio	Tecniche lavorazione, cagliatura, eventuale cottura, raccolta nelle forme, spurgo	C03	Art. 4
Caseificio	Salatura, lavaggio, maturazione	C04	Art. 4
Caseificio	Tipologia locali per la maturazione e temperatura di maturazione	C05	Art. 4
Stagionatore	Ubicazione	D01	Art. 3
Stagionatore	Modalità di stagionatura (tipologia locali)	D02	Art. 4
Stagionatore	Tempi di stagionatura e Temperatura di stagionatura	D03	Art. 5
Stagionatore	Tipologia di formaggio	D04	Art. 2
Stagionatore	Caratteristiche fisiche chimiche ed organolettiche del prodotto	D05	Art. 2
Porzionatore/Confezionatore	Modalità di Porzionatura	E01	Art. 7
Porzionatore/Confezionatore	Modalità di confezionamento	E02	Art. 7
Porzionatore/Confezionatore	Etichettatura	E03	Art. 7
Porzionatore/Confezionatore	Porzionatura/Confezionamento prodotto certificato avente i requisiti disciplinati	E04	Art. 2

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori

OPERATORE	CODICE COMUNIC.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Allevatore	AC01	<i>Dichiarazione latte prodotto (*)</i>	Una volta ogni tre mesi
Raccoglitore di latte	BC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) e ad ogni aggiornamento
	BC02	<i>Dichiarazione latte movimentato: latte in entrata ed in uscita con i relativi conferenti/venditori/acquirenti</i>	Una volta ogni tre mesi
Caseificio	CC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) e ad ogni aggiornamento
	CC02	<i>Quantitativi di latte a DOP in ingresso distinto per allevatore</i>	Una volta ogni tre mesi
	CC03	<i>Quantitativi di latte a DOP Eventualmente ceduti a terzi distinte per ogni destinatario</i>	Una volta ogni tre mesi
	CC04	<i>Quantitativi (kg e forme) di prodotto ottenuto</i>	Una volta ogni tre mesi
	CC05	<i>Quantitativi (kg e forme) di prodotto fresco trasferiti o ceduti distinti per destinatario</i>	Una volta ogni tre mesi
Stagionatore	DC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) e ad ogni aggiornamento
	DC02	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto stagionato</i>	Una volta ogni tre mesi
	DC03	<i>Quantitativi (Kg e forme) prodotto stagionato trasferiti o ceduti distinti per destinatario</i>	Una volta ogni tre mesi
Porzionatore/Confezionatore	EC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) e ad ogni aggior.
	EC02	<i>Quantitativi (Kg e forme/pezzi) prodotto confezionato / porzionato</i>	Una volta ogni tre mesi
	EC03	<i>Quantitativi (Kg e forme/pezzi) prodotto confezionato / porzionato trasferiti a terzi</i>	Una volta ogni tre mesi
	EC04	<i>Quantitativi (Kg e forme/pezzi) prodotto certificato confezionato / porzionato commercializzato</i>	Una volta ogni tre mesi

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

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

Tab. 3 frequenza annuale delle verifiche ispettive ordinarie (dall'anno successivo all'entrata nel sistema dei controlli)

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica (*) (**)</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Allevatore	iscrizione	100% richiedenti	Alla prima iscrizione	Ubicazione, allevamento, ubicazione pascoli, razze, alimentazione
	controllo annuale	33% degli iscritti + 2 % degli iscritti	Tutti gli anni	Alimentazione, razze, numero animali, rintracciabilità
Caseificio	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% iscritti	Tutti gli anni	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Raccoglitori di latte	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% iscritti	Tutti gli anni	Raccolta e consegna del latte, eventuale stoccaggio
Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% iscritti	Tutti gli anni	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Porzionatore/confezionatore	iscrizione	100% richiedenti	Alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% iscritti	Tutti gli anni	Confezionamento, etichettatura, rintracciabilità
Stagionatore	documentale	100% partite	mensile	rintracciabilità prodotto DOP
	controllo prodotto	100% produttori	secondo le frequenze stabilite nella tabella 4	caratteristiche chimico fisiche e sensoriali prescritte

(*) 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:

Tab. 3.1

<i>OPERATORE DELLA FILIERA</i>	<i>VOLUMI PRODUTTIVI indipendentemente dalle tipologie di pecorino realizzati</i>	<i>VISITE ISPETTIVE/ANNO</i>
CASEIFICIO (prodotto fresco ottenuto atto a divenire DOP Pecorino delle Balze Volterrane)	Da 1 a 10.000	1
	Da 10.001 a 20.000	2
	Oltre 20.000	3
STAGIONATORE (prodotto stagionato per la DOP Pecorino delle Balze Volterrane)	Da 1 a 10.000	1
	Da 10.001 a 20.000	2
	Oltre 20.000	3
PORZIONATORE/CONFEZIONATORE (prodotto porzionato/confezionato e commercializzato DOP)	Da 1 a 10.000	1
	Da 10.001 a 20.000	2
	Oltre 20.000	3

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

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

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

Quantitativo totale di pecorino DOP <u>prodotto</u> per anno (kg) indipendentemente dalle tipologie prodotte	Numero di prove chimiche ed organolettiche sul prodotto
Da 1 a 5.000	1
Da 5.001 a 10.000	2
Da 10.001 a 20.000	3
Oltre 20.000	4

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

Il controllo e campionamento del prodotto a fini di verifica analitica è svolto esclusivamente presso lo stagionatore e presso ogni stagionatore, a rotazione, sulle tipologie di pecorino differenti prodotte (fresco, semistagionato, stagionato, da asserbo).

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	Fase del processo (operatore)
Produzione latte (allevatore)	Ubicazione	A01	G	Esclusione degli animali, del latte, del prodotto, dal circuito DOP. Ripristino delle condizioni di conformità. MCR
	Razze ammesse produzione latte	A02	G	Esclusione degli animali, del latte, del prodotto, dal circuito DOP. Ripristino delle condizioni di conformità. MCR
	Tipologia di allevamento	A03		
	Sistema di alimentazione bestiame	A04		
Ritiro/raccolta latte (Raccoglitore latte/ Caseificio)	Ubicazione (in caso di presenza stabilimento di stoccaggio)	B01	G	Esclusione del latte, del prodotto, dal circuito DOP. Ripristino delle 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 della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Acquisizione latte da operatore non riconosciuto			
Ritiro/raccolta latte (Raccoglitore latte/ Caseificio)	Consegna del latte (destinatario/i e tempi)	B02	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

Produzione (Caseificio)	formaggio	Ubicazione	C01	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino delle condizioni di conformità. MCR
		Acquisizione latte da operatore non riconosciuto	<i>Punto 8.3 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP, Ripristino condizioni di conformità. MCR
		Tipologia latte e tempi di trasformazione	C02	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP, Ripristino condizioni di conformità. MCR
		Tecniche/modalità di lavorazione, raccolta delle forme, spurgo	C03	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP, Ripristino condizioni di conformità. MCR
		Salatura, lavaggio, maturazione	C04	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP, Ripristino condizioni di conformità. MCR
		Tipologia locali maturazione e temperatura di maturazione	C05	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP, Ripristino condizioni di conformità. MCR
Stagionatura (stagionatore)		Ubicazione	D01	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP
		Tecniche/modalità di stagionatura; locali e tempi di stagionatura	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

	Controllo e registrazione durata e temperatura di stagionatura	D03	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Tipologia di formaggio	D04	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Caratteristiche fisiche del prodotto, organolettiche e chimiche del prodotto	D05	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
Porzionatore/Confezionatore	Prodotto ricevuto da operatore non iscritto	<i>Punto 8.5 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità MCR
	Modalità di porzionatura	E01	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità MCR
	Modalità di confezionamento	E02	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità MCR
	Etichettatura e presentazione	E03	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

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev. 01 del 18/06/2025
----------------------	---	--

	Porzionatura/Confezionamento prodotto privo di requisiti e/o prodotto non certificato	E04	G	Esclusione prodotto
Per tutte le fasi del processo produttivo	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	Punto 5 del Piano dei controlli	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione
			G (*)	
	Comunicazioni periodiche (dichiarazione latte prodotto e lavorato elenchi acquirenti/conferitori latte; prodotto ottenuto, stagionato, confezionato ecc..)	AC BC CC DC EC	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche
	Aggiornamento e 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, separazione (serbatoi stoccaggio latte, celle stoccaggio formaggio, ecc..) carente	<i>Punti da 8.1 a 8.5 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 8.5 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
	Mancato autocontrollo	<i>Punto 8 del Piano dei controlli</i>	G	Esclusione del prodotto dal circuito della DOP. 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.

(*) 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