

Agris

Agenzia pro sa chirca in agricultura
Agenzia regionale per la ricerca in agricultura

**PIANO DEI CONTROLLI
Fiore Sardo DOP**



**REGIONE AUTONOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA**

**PIANO DEI CONTROLLI della
Denominazione di Origine Protetta
FIORE SARDO**

Sommario

PREMESSA	3
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
2. TERMINI E DEFINIZIONI	6
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE	9
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO	10
4.1 Lotto di prova.....	10
4.2 Controlli sul lotto di prova	10
4.3 Riconoscimento dell'operatore	11
5. MODIFICHE INTERVENUTE A SEGUITO DELL'INSERIMENTO IN ELENCO DI SOGGETTI RICONOSCIUTI	11
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO.....	12
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ	13
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA	13
8.1 Produzione latte	14
8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte.....	14
8.3 Trasformazione latte.....	15
8.4 Stagionatura	16
8.4.1 Regolamentazione attività di compravendita/trasferimento prodotto fresco marchiato.....	17
8.4.2 Dichiarazione di conformità del prodotto	17
8.4.3 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'OdC	18
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE AD AGRIS.....	18
10. CONTROLLI DI AGRIS PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	18
10.1 Controlli documentali.....	19
10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette	19
10.2 Controlli ispettivi ordinari	19
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari	19
10.2.2 Controlli ispettivi ordinari sulla materia prima latte	20
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari).....	20
10.4 Controlli sul prodotto finito	20
10.4.1 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto	20
10.4.2 Notifica risultati analitici	23
11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA AGRIS	23
12. REVISIONE DELLE ANALISI	24
13. NON CONFORMITÀ.....	24
13.1 Non conformità rilevate da AGRIS nel corso dell'attività di controllo	24
13.2 Non conformità rilevate da AGRIS nel corso dell'attività di autocontrollo	25
13.3 Ricorsi	25
Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione	26
Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori.....	28
Tab. 3 Frequenza visite ispettive	29
Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito effettuati sia da AGRIS che in autocontrollo	29
Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti.....	30
Elenco allegati al Piano dei Controlli.....	34

 <p>Agris <small>Agenzia pro sa chirca in agricultura Agenzia regionale per la ricerca in agricultura</small></p>	<p align="center">PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP</p>	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	---	---

Premessa

Il Reg. UE n.1143/24 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, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 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.

AGRIS - Autorità di Controllo autorizzata ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ADC) - ha definito per la denominazione di origine protetta Fiore Sardo, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente PDC, descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera del formaggio Fiore Sardo 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 denominazione: Allevatore/Produttore latte, Raccoglitore, Produttore formaggio (Caseificatore, Trasformatore), Stagionatore.

AGRIS conserva copia della vigente edizione del Piano di controllo, a disposizione di tutti i soggetti interessati con la qualifica di allevatori, raccoglitori di latte, caseifici e stagionatori.

A tutti i fini previsti dal presente Piano di controllo, l'Autorità di controllo autorizzata è l'AGRIS SARDEGNA, con sede legale in loc. Bonassai S.S. 291 Sassari-Fertilia - Km. 18,600 – Sassari e sede amministrativa in Via Carbonazzi 10 – Sassari.

1. Principale normativa di riferimento

- **Regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 12 giugno 1996**, con cui la denominazione “Fiore Sardo” è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni d’origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) previsto dall’art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) 2081/92
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all’articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell’Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l’art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004**: “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”
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all’organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **D. Lgs. n. 114 dell’8 febbraio 2006**: attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006**, “Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare”
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296**: Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007**: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli Operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a “Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l’autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari”
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni



geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari

- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 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
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **D. Lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017** 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
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 5 novembre 2021** (prot. 0579583): trasmissione delle linee guida per la redazione dei Piani di Controllo dei prodotti lattiero caseari a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Decreto legge n. 173 dell'11 novembre 2022** su G.U. Serie gen. n. 264 dell'11 novembre 2022: Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri (all'Art. 3: "Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste")
- **Nota MASAF (DG VICO I) del 25 novembre 2022** (prot. 0604964): modifica denominazione Ministero
- **Nota MASAF (dipartimento ICQRF) del 20 marzo 2023** (prot. 0166361) etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero
- **Nota MASAF del 27 novembre 2023, prot. Regione Autonoma Sardegna n. 26572**, che fa seguito al mancato rinnovo del Consorzio di Tutela della DOP Fiore Sardo
- **Decreto RAS, dell'Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro – Pastorale n. 9 prot. n. 374 del 1 febbraio 2024** con cui, in attuazione di quanto previsto dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 33/54 del 8 agosto 2013, si dispone di indicare quale Autorità Pubblica da designare per il Fiore Sardo DOP, l'Agenzia Agris Sardegna.
- **Regolamento (UE) n. 1143/2024** del Parlamento Europeo 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, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.
- **Disciplinare** di produzione della denominazione "Fiore Sardo DOP" pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

 <p>Agris <small>Agencia pro sa chirca in agricultura Agenzia regionale per la ricerca in agricultura</small></p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
--	--	--

2. Termini e definizioni

Allevatore/Produttore latte (A):	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento ovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio Fiore Sardo DOP (Centri di raccolta latte e Caseifici);
Attività di controllo:	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Autorità di Controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano di Controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo:	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP Fiore Sardo, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Autorità:	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di Controllo (AdC):	Autorità di Controllo autorizzata
Autorità di vigilanza:	Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP
Azione correttiva:	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
BDN:	BDN: Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica, istituita dal Ministero della Salute
Caseificatore/Produttore formaggio/ Trasformatore/Caseificio (C):	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in Fiore Sardo DOP
Certificato di riconoscimento:	Atto mediante il quale AGRIS dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del formaggio Fiore Sardo DOP
Certificazione di Conformità:	Atto mediante il quale AGRIS dichiara che uno o più lotti di prodotto già dichiarati conformi ("svincolati") dal Caseificio o dallo Stagionatore, sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Comitato di Certificazione (CdC):	Organo di AGRIS al quale sono attribuiti il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione
Consorzio di Tutela:	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Contrassegni in caseina (placche):	Disco in caseina da applicare su una delle facce della forma e che riporta la specifica numerazione della stessa assegnata dall'Autorità di Controllo, ai fini di garantire la tracciabilità del prodotto
DDT:	Documento di trasporto o documento equivalente
Denominazione di origine protetta (DOP):	Denominazione di origine protetta così come definita all'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
Dichiarazione di conformità:	Atto mediante il quale il Caseificio o lo Stagionatore dichiara, in seguito alla propria attività di autocontrollo, la conformità del formaggio al Disciplinare attribuendogli la DOP (svincolo)
Disciplinare di produzione:	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 1143/2024 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Disciplinare specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Fiore Sardo e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
IG:	Indicazione Geografica così come definita all'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------



Latte idoneo:	Latte ovino fresco, intero, crudo, prodotto da soggetti di razza sarda e proveniente da allevamenti ubicati nella zona di origine, riconosciuti ed inseriti nel Sistema dei controlli. Caratterizzato da pH intorno al 6,6; percentuale media di grasso tra 6,2 e 7,5 e percentuale media di proteine tra 5,5 e 6,3.
Libretto del latte:	Documento per la registrazione delle quantità di latte conferito al Caseificio per ciascun periodo di mungitura. È normalmente tenuto in duplice copia: una presso il produttore/conferente e una presso il trasformatore
Lotto di produzione:	Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; nel caso del Fiore Sardo DOP ci si riferisce al quantitativo di formaggio derivante da una giornata di produzione avente caratteristiche omogenee. Il lotto di produzione rappresenta l'elemento di riferimento del sistema di tracciabilità del prodotto
Lotto di prova:	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio Fiore Sardo DOP sul quale l'AdC effettua un controllo analitico per verificarne la conformità.
Marchiatura all'origine:	Attività di apposizione, su una delle facce di ogni forma, di un contrassegno di caseina riportante il marchio distintivo della Denominazione di Origine Protetta ed il numero progressivo individuante ogni singola forma, nel rispetto del regolamento di marchiatura approvato dal Consorzio di tutela. Le forme di formaggio sono così identificate singolarmente con giorno/mese/anno di produzione e vengono successivamente avviate alla fase di salatura
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
Misura di Controllo Rinforzato (MCR):	Attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare
Non conformità (NC):	Mancato soddisfacimento di requisiti previsti dal Disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo. Sono classificate come gravi o lievi
Non conformità lieve (NCL):	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave):	Non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Operatore:	Soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Fiore Sardo per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Prodotto finito:	Formaggio ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con la Denominazione Fiore Sardo DOP
Prodotto fresco:	Prodotto non finito, ottenuto dalla trasformazione del latte conformemente al Disciplinare, da sottoporre a stagionatura per il periodo minimo stabilito
Prodotto "svincolato":	Prodotto stagionato a cui il Caseificio o lo Stagionatore ha attribuito la DOP mediante specifica Dichiarazione di conformità
Raccoglitore latte (R):	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 denominazione Fiore Sardo DOP e consegnandolo al Trasformatore.

Agris

Agenzia pro sa chirca in agricoltura
Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura

PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP



REGIONE AUTONOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Reclamo:	Comunicazione con la quale l'Operatore manifesta ad AGRIS insoddisfazione in merito all'attività svolta dall'AdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Ricorso:	Istanza con la quale l'Operatore chiede al Comitato dei Ricorsi l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'AdC
Stagionatore (S):	Soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Fiore Sardo DOP
Trasportatore latte:	Soggetto (notificato nell'elenco dei trasportatori latte del Raccoglitore e/o del Caseificio) che effettua attività di raccolta, trasporto e consegna al destinatario di latte idoneo alla DOP. Il trasportatore non detiene gli elementi della rintracciabilità del latte, che è sempre in capo al Raccoglitore o al Caseificio
Verifica ispettiva:	Atto mediante la quale AGRIS accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare e delle prescrizioni contenute nel PDC, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità

 <p>Agencia pro sa chirca in agricultura Agencia regionale per la ricerca in agricultura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	---

3. Adesione al Sistema di Controllo e Certificazione

Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione della DOP Fiore Sardo, devono presentare specifica richiesta ad AGRIS inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo che l'AdC ha messo a disposizione (Allegati n. 1, 2, 3 e 4) e allegando alla stessa la documentazione richiesta.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere trasmessa ad AGRIS via PEC:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in quest'ultimo caso nella delega deve essere specificato che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

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 DOP Fiore Sardo;
- si impegna a collaborare con l'AdC 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 dei controlli della DOP.

L'adesione al Sistema dei controlli si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale fino a rinuncia da parte dell'Operatore che dovrà essere comunicata all'AdC con le modalità definite al paragrafo 6.

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

4. Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al paragrafo 3 e la relativa documentazione allegata, AGRIS verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti, da effettuare entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, a cui seguono, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo Elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa secondo quanto necessario e la procedura di riconoscimento viene sospesa in attesa di ricevere l'integrazione documentale che è l'elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale AGRIS controlla la corrispondenza delle condizioni effettivamente presenti rispetto a quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle specifiche attività svolte; 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 e con quanto riscontrato in BDN;
- 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 denominazione Fiore Sardo, nonché 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 l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 Lotto di Prova

Prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto, i soggetti che effettuano attività di trasformazione latte (caseificazione) e/o di stagionatura devono predisporre la produzione di un Lotto di Prova contestualmente alla richiesta di adesione al sistema, oppure anche in un secondo momento, ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento non pregiudica l'iscrizione del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto con i segni identificativi della DOP.

Il Lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 4 forme.

I trasformatori si impegnano a comunicare ad AGRIS la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 Controlli sul Lotto di Prova

Il personale ispettivo incaricato del campionamento effettua la verifica delle caratteristiche fisiche (forma, dimensione, peso e aspetto esterno) su almeno 4 unità campionarie. In caso di esito conforme per tutte quattro le forme prese in esame, l'incaricato di AGRIS procede al controllo delle caratteristiche organolettiche del lotto. Nel caso, invece, di esito non conforme delle caratteristiche fisiche, le produzioni non idonee dovranno essere escluse dalla DOP; l'ispettore procede al prelievo di almeno altre 4 nuove unità di prodotto, laddove disponibili, scelte casualmente e ripete la verifica. Qualora le caratteristiche fisiche anche di 1 sola unità risultassero non conformi, il lotto interessato dovrà essere controllato per i/ii parametri/o non conforme sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai

requisiti. La verifica delle caratteristiche fisiche si ripete, con la medesima procedura, su di un altro lotto di prodotto laddove disponibile.

La verifica delle caratteristiche organolettiche (struttura e colore della pasta, sapore e aroma) viene effettuata su una forma idonea ai requisiti fisici. In caso di esito conforme, l'incaricato di AGRIS procede al prelievo della forma risultata idonea ai requisiti fisici ed organolettici per destinarla al controllo delle caratteristiche chimiche.

In caso, invece, di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata dovrà essere esclusa alla DOP; l'ispettore procede al prelievo di altre 4 forme scelte casualmente, laddove disponibili, e ripete la verifica.

Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi anche su 1 sola forma, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP e l'ispettore effettua, con la medesima procedura, un nuovo campionamento su altro lotto di prodotto laddove disponibile. In assenza di altre unità di prodotto e/o di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà onere dell'Operatore comunicare la disponibilità di prodotto da campionare al fine di programmare una verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento di prodotto.

Nel caso in cui anche le caratteristiche organolettiche risultino conformi, l'ispettore procede al taglio della forma risultata conforme con la formazione delle aliquote campionarie per la determinazione delle caratteristiche chimiche.

Ciascun campione prelevato viene suddiviso in quattro aliquote omogenee (ciascuna di almeno 100 g) delle quali una rimane a disposizione dell'Operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di AGRIS per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelievamento).

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni. Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore. In caso di esito conforme delle verifiche svolte sul lotto di prova AGRIS ne trasmette comunicazione all'operatore autorizzando la commercializzazione come DOP del prodotto realizzato successivamente alla data di avvenuto riconoscimento dell'operatore deliberato da parte del Comitato di Certificazione.

4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista, l'incaricato di AGRIS deputato al riesame dell'attività di valutazione, nel caso dai riscontri effettuati non emergano situazioni di non conformità, avanza al CdC, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame, la proposta di inserimento del Richiedente nell'elenco dei soggetti riconosciuti della DOP.

Il CdC, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Se la valutazione del CdC è positiva il soggetto è formalmente iscritto nell'elenco dei soggetti riconosciuti e riceve da AGRIS la relativa documentazione (Certificato di riconoscimento).

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

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di riconoscimento 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, variazione master cell bank etc..), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto (tramite mail/PEC) ad AGRIS, 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 deve sospendere immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

AGRIS 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.

 <p>Agrìs <small>Agènzia pro sa chirca in agricoltura Agènzia regionale per la ricerca in agricoltura</small></p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP</p>	 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
--	---	---

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da AGRIS secondo quanto previsto dal presente PDC.

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 AGRIS almeno 7 giorni prima dell'evento. (Come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela, se presente, su specifica delega).

La sospensione obbliga l'Operatore a non utilizzare le dotazioni, il marchio di conformità (logo), le etichette, la carta intestata e tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Fiore Sardo.

Il soggetto che intende riprendere l'attività a fini DOP dopo un periodo di sospensione volontaria deve comunicarlo ad AGRIS almeno 15 giorni prima dell'effettiva ripresa indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. In tal caso, alla ripresa delle attività, AGRIS esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni di conformità che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento o consentito, nel caso di modifiche successive al riconoscimento già valutate positivamente dall'AdC, la permanenza nell'elenco dei soggetti riconosciuti.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso, verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da AGRIS; 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 compaiono i riferimenti alla DOP Fiore Sardo.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'AdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nei casi in cui:

- l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Denominazione Fiore Sardo per un periodo di 24 mesi; in tal caso AGRIS 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, AGRIS procede, senza ulteriore notifica, alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti;
- venga 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;
- il soggetto riconosciuto sia in liquidazione giudiziale.

Si precisa che il soggetto che sospende volontariamente l'attività o che cessa definitivamente l'attività nel corso dell'anno è comunque tenuto a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile fino a quel momento maturata e, se è un Caseificio, deve restituire le matrici marchianti al Consorzio di Tutela od in sua assenza ad AGRIS.

Nei casi di subentro (allegato n. 5) 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 dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC senza l'effettuazione della verifica ispettiva iniziale. La pratica non viene portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (ivi compreso il cambio del codice ASL), AGRIS pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

 <p>Agris <small>Agenzia pro sa chirca in agricoltura Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura</small></p>	<p align="center">PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP</p>	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	---

aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

7. Requisiti di conformità

I requisiti di conformità definiti nel Disciplinare e verificati da AGRIS per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel Sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sistematicamente riportati nella tabella 1.

8. Indicazioni per i soggetti della filiera

Il soggetto riconosciuto nel Sistema dei controlli della DOP deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione dello/degli stabilimento/i secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (es. Reg. 853/04, etc.) e mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente;
- effettuare qualsiasi attività/lavorazione a fini DOP esclusivamente **presso siti/locali riconosciuti**;
- destinare a fini DOP esclusivamente latte/caglio/fermenti/prodotto da svincolare, conformi ai requisiti previsti dal Disciplinare e provenienti da soggetti **riconosciuti**;
- escludere il prodotto dalla DOP in tutti i casi in cui venga disposto dall'AdC o nel caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC; l'Operatore deve fornire evidenza oggettiva ad AGRIS del rispetto dei requisiti di conformità prescritti trasmettere ad AGRIS l'eventuale esclusione dalla DOP di prodotto non conforme;
- gestire, trattare e lavorare materia prima e prodotti destinati alla DOP disgiuntamente da quelli non destinati alla produzione tutelata;
- predisporre, tranne per Allevatore e Raccogliatore latte, il **Registro delle non conformità e dei reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;
- predisporre, per il Caseificio e lo Stagionatore, **cartelli/supporti/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare correttamente la materia prima idonea ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento da cui sia possibile risalire a: tipo di prodotto, lotto di produzione, data di produzione ed eventuale identificazione del Caseificio fornitore;
- comunicare ad AGRIS eventuali provvedimenti notificati dalle Autorità Competenti (AA.CC.) che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- fornire al personale di AGRIS (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza;
- trasmettere ad AGRIS, se l'Operatore lavora ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario, la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La comunicazione dovrà indicare la giornata e gli orari di lavorazione (es: dalle ore 8 alle ore 12) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 2 giorni, al fine di consentire la programmazione dell'attività di controllo da parte dell'AdC.

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

8.1 Produzione latte

Ciascun Allevatore/Produttore latte riconosciuto, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP Fiore Sardo e della tracciabilità delle forniture, oltre a tenere aggiornate le registrazioni del proprio allevamento nella BDN, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- l'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente (es. autorizzazione sanitaria, etc.);
- la consistenza degli animali presenti in allevamento (es. registro di stalla, etc.)
- la produzione, conservazione e consegna del latte ai fini della DOP (es. distinta di raccolta, bolle di consegna, registro di produzione/scarico latte – allegato n. 6 - o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a Raccoglitore o Caseificio.) La documentazione deve essere aggiornata entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente.

A garanzia della separazione del latte destinato alla DOP da quello non destinato a tal fine, dalla mungitura al conferimento le produzioni di latte destinato a Fiore Sardo devono essere opportunamente identificate.

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

L'Operatore responsabile della raccolta del latte (Raccoglitore o Trasformatore) deve:

- assicurarsi, contattando direttamente l'AdC, che gli allevatori dai quali intendono acquistare/ritirare latte siano inseriti nel Sistema dei controlli e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata del "Fiore Sardo DOP";
- produrre, aggiornare e rendere disponibile ai controlli di conformità svolti da AGRIS un elenco aziendale dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e codice identificativo attribuito da AGRIS;
- verificare regolarmente in autocontrollo lo stato di riconoscimento dei Produttori latte attraverso il sito informatico di AGRIS;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- controllare la documentazione accompagnatoria di forniture/conferimenti e conservare evidenza dell'avvenuto controllo;
- tenere un Registro di carico e scarico latte raccolto (allegato n. 7) da cui 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; il Registro deve essere aggiornato entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente e deve contenere le seguenti informazioni:
 - registrazioni di carico:
 - data e orario di carico del latte;
 - ragione sociale e codice ASL del conferente/venditore;
 - giro di raccolta da cui proviene la fornitura;
 - quantità di latte caricata del singolo conferente (litri);
 - codifica di eventuali serbatoi di stoccaggio del latte;
 - registrazioni di scarico:
 - data e orario di scarico del latte;
 - numero e data del DDT che accompagna il latte in Caseificio;
 - quantità complessiva di latte scaricata (litri);
 - ragione sociale del ricevente/acquirente;

Si precisa inoltre che:

AGRIS provvede a comunicare ai Raccoglitori latte/Caseifici il/i nominativo/i del/i proprio/i conferente/i latte che hanno in corso eventuali provvedimenti sospensivi o di esclusione dal Sistema dei controlli;

il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura in uscita di latte idoneo con il giro di raccolta latte dettagliato e con

 <p>Agentzia pro sa chirca in agricoltura Agentzia regionale per la ricerca in agricoltura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
--	--	--

una dichiarazione (es. su DDT, fatt. ecc.), eventualmente su supporto informatico, riportante la frase “Latte idoneo per la produzione di Fiore Sardo DOP” o con dicitura equivalente;

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 di AGRIS.

8.3 Trasformazione latte

Il Caseificio deve impiegare, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, l'allegato n. 8 (Registro di ricevimento e cessione del latte) o, in alternativa, per l'allevatore che trasformi direttamente l'allegato n. 14 (Registro della produzione dell'allevatore / caseificio) ed inoltre, in modo da consentire i successivi controlli di AGRIS:

- 1) Il **Registro di produzione/lavorazione** (allegati n. 9 e 11 o, se del caso, il 14, compilati quotidianamente su files pdf editabili da trasmettere via PEC entro il 10° giorno successivo a quello di lavorazione) che consenta di verificare una serie di informazioni riguardanti la trasformazione del latte in formaggio e la relativa quantità di prodotto finito ottenuto nella giornata di lavorazione; nel Registro devono essere specificati:
 - numero progressivo della registrazione;
 - codice identificativo aziendale;
 - data di conferimento del latte;
 - data di lavorazione del latte;
 - quantità (litri) di latte lavorato;
 - contenuto % in grasso e proteine del latte lavorato (come da scheda di valutazione sotto indicata);
 - codice identificativo dei serbatoi di provenienza del latte;
 - eventuale tipo di fermento autoctono impiegato o innesto naturale ottenuto in azienda (latto-innesto, siero-innesto o scotta-innesto);
 - parametri di lavorazione (temperatura di coagulazione, ecc.);
 - il caglio impiegato (con indicazione di lotto e fornitore);
 - quantità di prodotto ottenuto (n. forme e peso forme in kg) dalla lavorazione e atto a divenire Fiore Sardo DOP;
 - lotti di produzione assegnati (uno o più lotti giornalieri);
 - numero e sequenza dei contrassegni in caseina (placche) utilizzati.

Per quanto riguarda in particolare il caglio impiegato, il Caseificio deve rendere disponibile ai controlli di AGRIS il DDT e il lotto del caglio con l'indicazione del tipo di caglio e della quantità consegnata. Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, il caglio e le eventuali forme ottenute sono da considerarsi non idonei e pertanto non destinabili alla filiera tutelata.

- 2) **la Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato dall'Operatore:

- 2a) sulla materia prima: il Disciplinare prevede che il latte deve essere caratterizzato da pH intorno 6,6, percentuale media di grasso tra 6,2 e 7,5 e percentuale media di proteine tra 5,5 e 6,3 (verificabile, nel caso dei caseifici che trasformino latte proveniente da più allevamenti dalle analisi registrate in autocontrollo per singola lavorazione o, per i caseifici che trasformino direttamente il latte di un solo allevamento dalla media delle analisi effettuate per mezzo del Piano Qualità Latte Laore - Pacchetto qualità latte Ovino: prevede 2 campioni mensili per allevatore / cisterna / giro prelievi da gennaio ad agosto);
- 2b) sul prodotto (prove fisiche, organolettiche e chimiche come da paragrafo 10.4.1 e tabella 4)
- 2c) sui processi (registrazione dei parametri di lavorazione previsti dal Disciplinare);

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

 <p>Agencia pro sa chirca in agricultura Agencia regionale per la ricerca in agricultura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	---

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) **la nota di scarico (trasferimento)**, se cede/trasferisce ad uno Stagionatore o ad un altro Caseificio del prodotto fresco destinato alla DOP per il quale non è stata ancora emessa la "Dichiarazione di conformità", da cui poter desumere le seguenti informazioni relative al trasferimento del prodotto (allegato n. 12, compilato su pdf editabili da trasmettere entro il giorno successivo al trasferimento):

- il codice identificativo aziendale del soggetto "cedente";
- il numero delle forme da trasferire o trasferite;
- la ragione sociale del destinatario e il relativo codice identificativo aziendale;
- gli estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;
- la data di produzione.

Il trasferimento può essere effettuato solo fra soggetti riconosciuti. Il DDT che accompagna il prodotto in uscita deve riportare il tipo di prodotto, il peso e il numero delle forme, il codice identificativo del lotto e la dicitura "Forme atte a divenire Fiore Sardo DOP" o altre diciture equivalenti. Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la tracciabilità a fini DOP, il prodotto non può essere destinato alla filiera tutelata.

Il Caseificio deve identificare correttamente la materia prima idonea, il semilavorato e il prodotto finito nei documenti di approvvigionamento e/o di cessione e deve effettuare le operazioni di lavorazione della denominazione disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle produzioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere annotate date, orari e sequenze delle lavorazioni a DOP.

Le forme di Fiore Sardo sono sottoposte all'apposizione su una delle facce della forma, dei contrassegni di caseina ed allo scopo devono essere impiegati esclusivamente i contrassegni in caseina (placche) autorizzati, distribuiti dal competente Organismo/Autorità di Controllo. Le forme di formaggio così marchiate devono essere identificate singolarmente con giorno/mese/anno di produzione prima di essere avviate alla fase di salatura.

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.

8.4 Stagionatura

L'Operatore responsabile della stagionatura deve predisporre ed aggiornare in autocontrollo:

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** (allegato n. 10, compilato quotidianamente su files pdf editabili da trasmettere via PEC entro il 10° giorno successivo a quello di carico/scarico) che consenta di identificare e rintracciare il prodotto approvvigionato, confezionato e ceduto come Fiore Sardo DOP; nel documento, in particolare, devono essere indicati:

- codice identificativo aziendale;
- data di acquisto del prodotto da stagionare
- codice di identificazione e ragione sociale del Caseificio produttore;
- numero e data del DDT emesso dal Caseificio produttore;
- data di produzione;
- lotto del caseificio produttore;
- lotto eventualmente riassegnato
- quantità (numero di forme) di prodotto acquistato fresco;
- numero delle forme idonee e/o non idonee destinate alla stagionatura;
- quantità di prodotto stagionato immesso nel circuito;

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

 <p>Agris <small>Agenzia pro sa chirca in agricultura Agenzia regionale per la ricerca in agricultura</small></p>	<p align="center">PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP</p>	 <p><small>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</small></p>
---	---	---

- nel caso di “ritrasferimento” del prodotto stagionato al conferente, il codice di identificazione e la ragione sociale di quest’ultimo;
 - numero e data del DDT emesso per l’eventuale “ritrasferimento” al conferente.
- 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;
 - 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 dall’Operatore sul prodotto (prove fisiche, chimiche ed organolettiche come da par. 10.4.1 e tabella 4); l’Operatore che effettua la stagionatura deve inoltre conservare la documentazione di tracciabilità delle forme che presentano difetti strutturali e/o estetici e/o di qualità della pasta, tali da non consentire la certificazione e la conseguente attribuzione della DOP;
- 4) **Scheda/tabella di registrazione dei parametri di stagionatura** delle celle (temperatura – umidità);
- 5) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**
 Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.4.1 Regolamentazione attività di compravendita/trasferimento prodotto fresco marchiato Nei casi di trasferimento, presso altro soggetto riconosciuto (Stagionatore o Caseificio), di forme idonee alla DOP in corso di stagionatura, per le quali non è stata ancora emessa la “Dichiarazione di conformità”, valgono, sia per il cedente sia per l’acquirente, le prescrizioni definite al paragrafo 8.3.

8.4.2 Dichiarazione di conformità del prodotto Il soggetto che effettua l’operazione di “svincolo” del prodotto (Stagionatore o Caseificio) deve:

- trasmettere ad AGRIS la Dichiarazione di conformità (o dichiarazione di svincolo, allegato n. 13) per ogni lotto a cui è stata attribuita la DOP, entro il giorno successivo a quello in cui sono stati effettuati in autocontrollo i riscontri di verifica della conformità; nella Dichiarazione devono essere indicati:
 - numero progressivo della registrazione;
 - codice identificativo aziendale;
 - data del documento;
 - estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;
 - data di produzione;
 - numero iniziale di forme prodotte;
 - peso iniziale delle forme prodotte;
 - la tipologia delle forme svincolate (da tavola o da grattugia);
 - numero e peso (in kg) delle forme svincolate;
 - numero delle forme non svincolate;
 - eventuale declassamento di prodotto successivo allo “svincolo”;
- predisporre un documento descrittivo delle quantità di forme, già comprese nei lotti registrati ai fini della DOP, per le quali, per qualsiasi ragione non ha dato luogo all’attribuzione della DOP;
- comunicare ad AGRIS l’esclusione dalla DOP di prodotto svincolato che non ha ancora ottenuto la certificazione di conformità dell’AdC, indicando le motivazioni e le modalità dell’esclusione e gli estremi identificativi del prodotto escluso (numero progressivo e data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme). La

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

 <p>Agencia pro sa chirca in agricultura Agencia regionale per la ricerca in agricultura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	---

comunicazione deve essere effettuata entro 10 giorni dal distoglimento.

Si precisa che l'emissione della Dichiarazione di conformità ("svincolo"), a seguito delle verifiche effettuate in autocontrollo sui lotti di produzione che abbiano raggiunto il periodo minimo di stagionatura, ovvero se da tavola oltre 105 giorni (due settimane prima fase + 3 mesi seconda fase) o se da grattugia oltre 6 mesi, avviene a carico e sotto la responsabilità dell'Operatore presso il quale si trova il prodotto all'atto delle verifiche.

8.4.3 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'AdC

L'Operatore che ha necessità di rimuovere il marchio della DOP dal prodotto conforme già certificato da AGRIS è tenuto a chiederne l'autorizzazione al Consorzio di Tutela della DOP (in sua assenza ad AGRIS) ed a comunicare all'AdC l'attività di smarchiatura indicando numero progressivo, data della Dichiarazione di conformità, numero, tipologia e peso delle forme. La comunicazione all'AdC deve essere effettuata entro 10 giorni dal distoglimento.

Se ha necessità di smarchiare per perdita o mancanza dei requisiti disciplinati prodotto già certificato da AGRIS, l'Operatore è tenuto a notificare preventivamente all'AdC modalità e tempi delle attività di smarchiatura specificando numero progressivo e data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme. In tal caso l'AdC può riservarsi di riscontrare quanto dichiarato dall'Operatore.

9. Informazioni periodiche da trasmettere ad AGRIS

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

La trasmissione dei dati deve avvenire mediante trasmissione dei pdf editabili compilati, reperibili nel sito di AGRIS e loro trasmissione mail all'indirizzo autoritacontrollo@pec.agrisricerca.it.

Tutti i soggetti riconosciuti come produttori di latte sono obbligati a trasmettere ad AGRIS sistematica comunicazione mensile relativamente alle quantità delle produzioni mensilmente cedute ai fini della DOP.

Tutti gli altri soggetti riconosciuti sono obbligati a trasmettere ad AGRIS sistematica comunicazione decadale (al massimo ogni 10 giorni) relativamente alle quantità delle produzioni approvvigionate ai fini della DOP, nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP e/o cedute.

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

10. Controlli di AGRIS per la verifica del mantenimento dei requisiti

AGRIS, 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 dei soggetti riconosciuti per la Denominazione Fiore Sardo.

AGRIS potrà avvalersi, nel caso dei controlli sugli operatori appartenenti alla categoria Allevatori / Produttori Latte, della collaborazione dell'Organismo di controllo cui sono affidate le denominazioni Pecorino Romano DOP, Pecorino Sardo DOP ed Agnello di Sardegna IGP. Tale collaborazione sarà descritta in apposita convenzione tra le parti in conformità a quanto previsto dal punto 6.2.2, rubricato "Risorse esterne (affidamento all'esterno)", della UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012.

In particolare, AGRIS 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;

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione prescritta.

I soggetti di filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che AGRIS intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi (vedi Art.3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004); devono autorizzare AGRIS all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per schermate video (screen shot) e per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF.

Gli Operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale AGRIS incaricato del controllo da parte di ispettori di ACCREDIA o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'Organismo di controllo.

10.1 Controlli documentali

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

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

L'AdC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della DOP, preventivamente alla sua immissione in commercio. Il controllo viene effettuato presso ogni Operatore almeno una volta all'anno.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione del formaggio Fiore Sardo gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione e nella presentazione del prodotto devono riportare la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto, eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto di tali requisiti da parte di AGRIS, il Consorzio di tutela se riconosciuto dal Ministero, 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 al loro impiego da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi ordinari vengono effettuati periodicamente presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli della Denominazione Fiore Sardo, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal Disciplinare e il rispetto delle prescrizioni indicate nel PDC. 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 dell'AdC.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'AdC 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.

Il numero minimo di visite ispettive ordinarie da effettuare annualmente presso Caseifici e Stagionatori, (tab. 3) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi dell'anno precedente. Nel caso in cui il volume produttivo di un

 <p>Agencia pro sa chirca in agricultura Agencia regionale per la ricerca in agricultura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	---

Operatore relativo ad un anno è pari a zero, nell'anno successivo, il numero minimo di controlli che AGRIS dovrà effettuare presso tale Operatore sarà pari a 1.

10.2.2 Controlli ispettivi ordinari sulla materia prima latte

Qualora presso gli Operatori risultino presenti attrezzature e/o impianti continui atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte, AGRIS eseguirà il campionamento per la successiva determinazione dell'attività fosfatase secondo la frequenza delle visite ispettive presso la categoria. Il valore riscontrato dovrà essere superiore a 500 mU/l affinché la materia prima venga considerata non trattata termicamente. Congiuntamente a tale determinazione si procederà alla verifica del pH e del contenuto percentuale in grasso e proteine sul campione di latte prelevato.

Il campione viene formato mediante prelievo di tre unità campionarie dello stesso lotto, ognuna delle quali costituita da almeno 100 ml di latte. Delle tre aliquote, una viene lasciata all'operatore che potrà avviarla ad un proprio laboratorio ed utilizzare il relativo rapporto di prova ai fini dell'autocontrollo ovvero potrà conservarla in stato refrigerato (per massimo 3 giorni) o congelato (massimo 90 giorni) per successive verifiche.

Le restanti due aliquote vengono prelevate da AGRIS ed opportunamente refrigerate: la prima viene inviata, entro 48 ore dalla formazione del campione, al laboratorio (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle determinazioni mentre la seconda, previo congelamento entro 72 ore dalla formazione del campione, rimane a disposizione di AGRIS in caso di richiesta di revisione di analisi (cfr. par. 12).

L'Operatore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di latte campionato e del prodotto finito ottenuto, onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto.

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

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Le verifiche ispettive supplementari (VIS) sono ulteriori controlli effettuati da AGRIS a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto, se presente, concernenti irregolarità accertate a carico degli Operatori o segnalazioni/ricieste pervenute da ICQRF;
- specifiche non conformità accertate a carico dell'Operatore individuate nella tabella 5 (elenco non conformità);
- eventi per i quali AGRIS ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi AGRIS dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente ed i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- mancata trasmissione da parte dell'Operatore, anche a seguito di sollecito, delle informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.4 Controlli sul prodotto finito

Al fine di verificare la conformità del prodotto finito ai requisiti stabiliti dal Disciplinare, AGRIS effettua presso ciascun stabilimento produttivo riconosciuto, in capo agli Operatori della filiera interessati, attività di campionamento con la numerosità indicata nella tabella 4.

Il numero minimo di lotti da sottoporre all'analisi chimica (grasso sulla sostanza secca) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi di prodotto "svincolato", mediante Dichiarazione di conformità, nell'anno precedente.

10.4.1 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto

Sul prodotto finito AGRIS effettua il riscontro delle caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche secondo la procedura di seguito descritta.

Il personale ispettivo incaricato del campionamento sceglie casualmente un lotto di prodotto finito, acquisisce la corrispondente dichiarazione di autocertificazione e verifica che la stessa sia stata correttamente implementata, in relazione a quanto attestato dalla medesima del compimento della stagionatura minima, inoltre verifica la disponibilità degli esiti delle

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

prove analitiche effettuate in autocontrollo.

A seguire, l'incaricato:

- a) procede al riscontro numerico della quantità di forme indicate sulla dichiarazione di autocertificazione.
- Il riscontro avviene mediante il conteggio materiale delle forme appartenenti al lotto indicato sulla dichiarazione di autocertificazione; se il numero delle forme è inferiore al numero di quello indicato nella dichiarazione di autocertificazione l'incaricato chiede al caseificio o allo stagionatore che gli vengano messi a disposizione i documenti di vendita (esempio fatture e/o DDT) relativi alle unità di prodotto già immessi al consumo ovvero i giustificativi di una precedente attività selettiva operata in autocontrollo.
- b) accerta che il peso della forma sia compreso tra 1,5 e 4 kg:
1. L'accertamento viene effettuato mediante la pesatura della singola forma per un campione non inferiore a 5 unità, ovvero a tutte le forme se il lotto è inferiore a 5;
 2. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione (si veda *pag. 2 del disciplinare*).
- c) accerta che le stesse forme campionate di cui alla lettera b) presentino la caratteristica conformazione di due tronchi di cono sovrapposti;
- d) riscontra che le forme presentino le caratteristiche organolettiche prescritte, correntemente verificate e acquisite su un campione congruo. Al fine di salvaguardare la rappresentatività del campione prelevato dal lotto il prelievo dovrà riguardare:
- una sola (1) forma per lotti inferiori alle 50 unità;
 - due (2) forme per lotti di numerosità compresa tra 51 e 200 unità;
 - quattro (4) forme per lotti superiori alle 200 unità;

sulle forme campionate viene eseguito il riscontro:

	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
Crosta, da giallo carico a marrone scuro	colore della crosta da giallo carico a marrone scuro	colore della crosta diverso dal giallo carico o marrone scuro
Metodo di accertamento sulla singola forma: verifica diretta visiva; se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore giallo carico o marrone scuro della crosta		

	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
Pasta, bianca o giallo paglierino	colore della pasta bianco o giallo paglierino	la pasta non è né di colore bianco né giallo paglierino
Metodo di accertamento sulla singola forma: per valutare il colore della pasta la forma deve essere sottoposta al preventivo taglio centrale, con uno strumento tagliente col fine di ottenere due metà, a seguire mediante verifica visiva diretta si valuta che le due metà siano di colore bianco o giallo e se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore della pasta		

	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
Sapore, più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione	gradevolmente piccante	<ul style="list-style-type: none"> • sapore indeterminato o assente; • ovvero molto piccante

 <p>Agris <small>Agenzia pro sa chirca in agricoltura Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura</small></p>	<p align="center">PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP</p>	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	--

Metodo di accertamento sulla singola fetta:

per valutare il sapore si assaggia il prodotto, onde trarre riscontro della presenza di una nota gradevolmente piccante, il sapore e il piccante non devono essere aggressivi; tale operazione può essere ripetuta più volte per ottenere ragionevole certezza del riscontro.

Nel caso in cui una forma, sottoposta a verifica, risulti non conforme l'incaricato procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- una sola (1) forma per lotti inferiori alle 50 unità;
- due (2) forme per lotti di numerosità compresa tra 51 e 200 unità;
- quattro (4) forme per lotti superiori alle 200 unità;

nel caso in cui alcune forme verificate continuino a risultare non conformi si procede ad oltranza fino a quando tutte le forme del campione prelevato risultino conformi.

l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della DOP dell'intero lotto. Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige il rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per il caseificio o per lo stagionatore nelle mani della persona che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo.

AGRIS acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni Azienda.

Completate con esiti conformi le verifiche fisico-morfologiche ed organolettiche, sulle stesse forme campionate, l'incaricato di AGRIS procede alle operazioni di prelevamento con la redazione del rapporto.

Il parametro analitico di carattere chimico – fisico che deve caratterizzare il Fiore Sardo ai fini della DOP è il contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%.

La corrispondente attività di controllo adottata da AGRIS con riferimento al suddetto parametro da verificare prevede che venga svolta almeno una verifica analitica su base annua presso ogni soggetto riconosciuto operativo.

Il laboratorio di analisi effettua le prove di propria competenza ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025; le relative determinazioni sono valutate dal responsabile di schema e comunicate all'Azienda interessata attraverso una attestazione di conformità, ovvero con copia del rapporto di prova in caso di non conformità.

Le eventuali richieste di revisione di analisi e prove di laboratorio avanzate dal soggetto interessato secondo le procedure ordinarie di ricorso, sono soddisfatte previa ripetizione delle analisi e delle prove presso un laboratorio diverso da quello che ha effettuato le analisi e le prove di prima istanza. Sono fatte salve le circostanze di riacquiescenza invocate dal ricorrente; in tal caso viene scelto un ulteriore laboratorio d'intesa tra le parti.

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

10.4.2 Notifica risultati analitici

AGRIS, ricevuto il Rapporto di Prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare e ne notifica l'esito all'Operatore.

Situazione	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	AGRIS invia la notifica di conformità dell'analisi. Elementi minimi notificati alla parte sono: il tipo di analisi, evidenza del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare, la data di prelievo, il lotto e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	AGRIS notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul Rapporto di prova, AGRIS considera 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 se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel Rapporto di prova.

In caso di esito conforme delle analisi l'AdC comunica l'esito e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a divenire a prodotto DOP. In caso di analisi non conformi l'Operatore può richiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12; se l'azienda non richiede la ripetizione delle analisi oppure se, richiesta la revisione, le controanalisi hanno confermato l'esito non conforme, AGRIS, dopo la relativa delibera del CdC, notifica al soggetto interessato il provvedimento di non conformità ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica, l'Operatore, se non fa ricorso oppure se fa ricorso ma lo perde, deve escludere il lotto dalla DOP annotando il declassamento sulla Dichiarazione di conformità.

11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da AGRIS

L'attività di controllo, svolta dal personale ispettivo di AGRIS, viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di soggetti inseriti nel Sistema dei controlli. Gli elementi di base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- indicazione della tipologia di controllo (riconoscimento, controllo ordinario o rinforzato, prelievo);
- identificazione dell'ispettore di AGRIS e del personale aziendale/delegato che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro di Azienda/Soggetto presso cui è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni da destinare alle verifiche analitiche previste, l'incaricato di AGRIS compila un verbale di prelievo appositamente predisposto. Tale verbale riporta almeno le seguenti informazioni:

- data e luogo del prelievo
- identificazione dell'operatore presso il quale è stato effettuato il prelievo;
- tipo di prodotto prelevato (formaggio da tavola o da grattugia, fermenti);
- indicazione della tipologia di controllo (ordinario o rinforzato);

 <p>Agris <small>Agenzia pro sa chirca in agricoltura Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura</small></p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
--	--	--

- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del campione;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione;
- codice lotto di produzione;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;
- spazio destinato a eventuali note/osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato effettuato il prelevamento.

12. Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme delle analisi di laboratorio, AGRIS ne comunica l'esito negativo all'Operatore interessato portandolo a conoscenza della 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 nei tempi prescritti comporta la rinuncia alla revisione delle analisi e la conseguente esclusione del lotto dalla DOP.

È compito dell'AdC informare l'Operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi. L'Operatore può richiedere di assistere alla ripetizione delle analisi e si impegna a trattenere in azienda il lotto di prodotto interessato fino alla notifica degli esiti della revisione. La ripetizione dell'analisi deve essere effettuata, sull'aliquota conservata a cura di AGRIS, mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, da un laboratorio diverso dal precedente. 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 della DOP, AGRIS procede come specificato al paragrafo 13.

13. Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal Disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente PDC, accertato da AGRIS, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in lievi e gravi.

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

Misura di controllo rinforzato (MCR): attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS);

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

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

Nella tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore.

13.1 NC rilevate da AGRIS nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi sono comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da AGRIS nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

 <p>Agris <small>Agenzia pro sa chirca in agricultura Agenzia regionale per la ricerca in agricultura</small></p>	<p align="center">PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP</p>	 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
--	--	--

dall'Operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.3).
 Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dalla DOP del prodotto, l'Operatore è tenuto a comunicare ad AGRIS le modalità con le quali esclude il prodotto, le tempistiche previste e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità, conservando la relativa documentazione comprovante le azioni di esclusione e correttive.

13.2 Non conformità rilevate da AGRIS nel corso dell'attività di autocontrollo

Se nel corso dell'attività di autocontrollo il soggetto rileva non conformità, deve effettuare le relative registrazioni, su adeguata documentazione, attuando una gestione del prodotto e/o del processo coinvolto dalla non conformità, in modo da riportarli, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti. L'Operatore deve rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste, il soggetto interessato deve fornire evidenza del fatto che il prodotto non conforme sia stato escluso dal circuito tutelato e che non sia stato commercializzato come Fiore Sardo DOP. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli di AGRIS.

Qualora l'Operatore accerti la sussistenza di requisiti di idoneità sul prodotto per il quale ha già emesso la "Dichiarazione di certificazione" e/o già etichettato a fini DOP, deve darne comunicazione scritta ad AGRIS e provvedere all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato.

13.3 Ricorsi

L'Operatore può fare ricorso al Comitato dei Ricorsi di AGRIS contro i provvedimenti e le decisioni assunte dalla stessa AdC a seguito delle attività di controllo. Il ricorso può essere presentato dall'Operatore entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. Il ricorso deve essere sottoscritto dall'Operatore interessato e deve contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione dell'eventuale documentazione che si intende produrre. Il Comitato dei Ricorsi esamina il ricorso e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere vengono ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso sono a totale carico della parte soccombente. Il Comitato dei Ricorsi è nominato in base a specifico Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di AGRIS (www.sardegnaagricoltura.it). Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'AdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

 <p>Agris Agenzia pro sa chirca in agricoltura Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
---	--	---



Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione

In assenza di specifiche articolazioni nel Disciplinare i singoli requisiti sono da riferire al testo generale vigente.

(A allevatore produttore del latte / R raccoglitore / C caseificio/trasformatore / S stagionatore)

		Requisito	
Operatore	Categoria	Descrizione	codice
A	Ubicazione	La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Fiore Sardo" comprende l'intero territorio della Sardegna.	A01
A	Tipologia e provenienza latte	Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è prodotto esclusivamente con latte ottenuto da soggetti ovini di razza sarda, fresco, intero, crudo e proveniente da allevamenti ubicati nell'intero territorio della regione Sardegna.	A02
R	Tipologia e provenienza latte	Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è prodotto esclusivamente con latte ottenuto da soggetti ovini di razza sarda, fresco, intero, crudo e proveniente da allevamenti ubicati nell'intero territorio della regione Sardegna.	R01
C	Ubicazione	La zona di produzione e stagionatura del formaggio Fiore Sardo comprende l'intero territorio della regione Sardegna.	C01
C	Tipologia e provenienza latte	Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è prodotto esclusivamente con latte ottenuto da soggetti ovini di razza sarda, fresco, intero, crudo e proveniente da allevamenti ubicati nell'intero territorio della regione Sardegna. Il latte deve essere fresco e crudo, caratterizzato da pH intorno 6,6, percentuale media di grasso tra 6,2 e 7,5 e percentuale media di proteine tra 5,5 e 6,3	C02
C	Tecniche e procedure di lavorazione	<p>Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> il latte, intero, fresco e crudo, può essere inoculato con fermenti lattici autoctoni e dell'area di produzione, deve essere coagulato ad una temperatura di circa 34° C in primavera/estate e di circa 36°C in inverno, con caglio in pasta di agnello e/o capretto. Per la coagulazione di 100 litri di latte si utilizzano 35-40 grammi di caglio. Può essere caseificato separatamente il latte della munta serale e della mattina o miscelando il latte delle due munte. Tempo di presa in 12-17 minuti e tempo d'indurimento in 25-28 minuti. Rottura energica (chicco di miglio) e posa della pasta ottenuta negli stampi tronco conici. Scottatura delle forme con scotta od acqua calda. la salatura è effettuata in salamoia satura per circa 36-48 ore. 	C03
C	Caratteristiche fisiche e organolettiche del formaggio stagionato	<p>forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore;</p> <p>peso variabile da 1,5 kg a 4 kg. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione;</p> <p>aspetto esterno: crosta: da giallo carico a marrone scuro;</p> <p>pasta: bianca o giallo paglierino;</p> <p>sapore: più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione;</p>	C04

 Agenzia pro sa chirca in agricoltura Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
--	--	--

C	Caratteristiche chimiche (% di grasso su s.s.) del formaggio stagionato	Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%	C05
C	Designazione e presentazione del prodotto (etichetta cartacea)	Il prodotto "Fiore Sardo DOP" deve recare in etichetta il seguente logo  L'etichetta, oltre al logo della DOP, deve riportare la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.	C06
S	Ubicazione	La zona di produzione e stagionatura del formaggio Fiore Sardo comprende l'intero territorio della regione Sardegna.	S01
S	Caratteristiche fisiche e organolettiche del formaggio stagionato	<ul style="list-style-type: none"> • forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore; • peso variabile da 1,5 kg a 4 kg. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione; • aspetto esterno: crosta: da giallo carico a marrone scuro; • pasta: bianca o giallo paglierino; • sapore: più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione 	S02
S	Caratteristiche chimiche (% di grasso su s.s.) del formaggio stagionato	Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%	S03
S	Tempo minimo di stagionatura (A)	Il periodo minimo della stagionatura è costituito da non meno di tre mesi e mezzo (convenzionalmente equivalenti a 105 giorni interi e consecutivi successivi a quello di inizio della lavorazione).	S04
S	Tempo minimo di stagionatura (B)	Per il formaggio utilizzato per l'immissione al consumo come "da grattugia" la durata della stagionatura non deve essere inferiore a sei mesi (180 giorni).	S05
S	Designazione e presentazione del prodotto (etichetta cartacea)	Il prodotto "Fiore Sardo DOP" deve recare in etichetta il seguente logo  L'etichetta, oltre al logo della DOP, deve riportare la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.	S06

 <p>Agris Agenzia pro sa chirca in agricoltura Agenzia regionale per la ricerca in agricoltura</p>	PIANO DEI CONTROLLI Fiore Sardo DOP	 <p>REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
--	--	---

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori

Operatore	Codice	Informazioni periodiche	Frequenza
Allevatore	AC01	Dichiarazione latte prodotto (*)	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente).
Raccogliitore	RC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Ogni 10 giorni per mezzo di trasmissione del pdf editabile
Raccogliitore	RC02	Quantità di latte idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario riconosciuto	Ogni 10 giorni per mezzo di trasmissione del pdf editabile
Caseificio	CC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Ogni 10 giorni per mezzo di trasmissione del pdf editabile
	CC02	Quantità di latte idoneo ceduto, distinte per destinatario riconosciuto	
	CC03	Quantità di latte idoneo alla DOP avviato a trasformazione	
	CC04	Quantità di prodotto idoneo alla DOP (in kg e n. forme prodotte) con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
	CC05	Quantità di formaggio idoneo alla DOP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
	CC06	Quantità di formaggio idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario, con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
Stagionatore	SC01	Quantità di formaggio idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Ogni 10 giorni per mezzo di trasmissione del pdf editabile
	SC02	Quantità di formaggio DOP escluso dal circuito in autocontrollo	
	SC03	Quantità di formaggio DOP stagionato ("svincolato") distinto per tipologia (da tavola o da grattugia)	Entro il giorno successivo all'operazione di svincolo

NOTE:

1. La trasmissione dei dati deve avvenire mediante compilazione dei PdF editabili e loro trasmissione mail all'indirizzo autoritacontrollo@pec.agrisricerca.it.
2. L'elenco dei fornitori è desumibile dalla dichiarazione mensile dei dati di approvvigionamento latte.
3. Le quantità movimentate in stagionatura sono desumibili dalla trasmissione del registro dello Stagionatore.
4. Le quantità di latte idoneo devono essere espresse in Litri, le quantità di formaggio afferenti alle fasi di trasformazione e stagionatura devono essere espresse in numero di forme e kg alle 24 ore.

* Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il Raccogliitore/Caseificio di riferimento.

Versione 2.5 - Redatto il: 12 settembre 2024	Approvato il:
--	---------------

Tab. 3 Frequenza visite ispettive

Operatore	% minima operatori controllati annualmente	Volume produttivo anno precedente ⁽¹⁾	Numero minimo di visite all'anno
Allevatore/Produttore latte	35% (1)	-	1
Raccoglitore latte	33% + 2% (2)	-	1
Caseificio	100%	Inferiore a 50.000 kg (3)	1
		Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg (3)	2
		Superiore a 200.000 kg (3)	3
Stagionatore	100%	Inferiore a 50.000 kg (3)	1
		Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg (3)	2
		Superiore a 200.000 kg (3)	3

⁽¹⁾ La quota annuale di controllo pari al 35% dei soggetti è così costituita:

- 5% in presenza (il 2% interesserà soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti);
- 30% documentale.

⁽²⁾ Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni; il 2% interesserà soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti.

⁽³⁾ Il volume produttivo indicato in tabella, desunto dalle produzioni certificate degli anni precedenti, riguarda:

- per il Caseificio, la quantità di prodotto ottenuto dalla lavorazione;
- per lo Stagionatore, la quantità (kg) di prodotto stagionato introdotto nell'anno precedente;

Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito effettuati sia da AGRIS che in autocontrollo

Operatore	Volume produttivo "svincolato" nell'anno precedente	n. campionamenti / anno
Caseificio	Inferiore a 50.000 kg	1
	Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg	2
	Superiore a 200.000 kg	3
Stagionatore	Inferiore a 50.000 kg	1
	Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg	2
	Superiore a 200.000 kg	3

NOTE:

I campionamenti sopra identificati sono intesi per stabilimento produttivo ed eseguiti su lotti diversi.

L'attività di campionamento viene eseguita al termine della fase di stagionatura presso l'operatore (stagionatore o caseificio) che effettua lo svincolo.

Nella Tabella 5 sono riportate le non conformità con i relativi trattamenti e le azioni dell'AdC a carico dell'Operatore. I codici dei requisiti/adempimenti sono quelli indicati nelle tabelle 1 e 2 del PDC.

Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti

(A allevatore produttore del latte / R raccoglitore / C caseificio/trasformatore / S stagionatore)

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PdC	Tipo	Trattamento	Azione AdC
A	FS 01	Mancata evidenza idoneità ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	MCR valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
R	FS 02					
C	FS 03					
S	FS 04					
A	FS 07	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità	Cfr. par. 5	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
R	FS 08					
C	FS 09					
S	FS 10	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio di conformità	Cfr. par. 5	Grave	Esclusione latte/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
A	FS 13					
R	FS 14					
C	FS 15					
S	FS 16	Mancata o tardiva notifica delle comunicazioni di cessazione, sospensione o ripresa dell'attività	Cfr. par. 6	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio comunicazione ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancata comunicazione
A	FS 19					
R	FS 20					
C	FS 21					
S	FS 22	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Integrazione documentale entro 10 gg	Valutazione integrazioni; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
A	FS 25					
R	FS 26					
C	FS 27					
S	FS 28	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità / conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
A	FS 31					
R	FS 32					
C	FS 33					
S	FS 34					

A	FS 37	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	Valutazione integrazione; MCR in caso di valutazione negativa
R	FS 38					
C	FS 39					
S	FS 40	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	Tab. 2	Lieve	Richiesta invio dichiarazioni entro 15 gg	Valutazione comunicazioni inviate; MCR in caso di valutazione negativa o mancato invio
A	FS 49					
R	FS 50					
C	FS 51	Attività/lavorazione presso siti/locali non riconosciuti	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
S	FS 52					
A	FS 53					
R	FS 54					
C	FS 55	Trasformazione (in toto o in parte) in prodotto DOP da materia prima non destinata a tal fine	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
S	FS 56					
A	FS 59					
R	FS 60					
C	FS 61	Ubicazione fuori zona	A01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
S	FS 62					
A	FS 63	Latte non idoneo	A02	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	FS 64	Latte non idoneo	B01	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 65	Ubicazione fuori zona	C01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
C	FS 66	Latte non idoneo	C02	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 67	Tecniche di lavorazione non conformi	C03	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
C	FS 68	Tempi di stagionatura non conformi	C08	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
C	FS 69	Materia prima (parametri latte), prodotto, caglio, fermenti, non conformi	C02, C03 e C05 Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima (parametri latte), prodotto, caglio, fermenti e dell'eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento



C	FS 71	Materia prima/prodotto, caglio, ricevuti con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	FS 72	Materia prima/prodotto, caglio ricevuti con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima, caglio, fermenti ed eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 73	Impiego di fermenti lattici non autoctoni e/o non dell'area di produzione	Cfr. par. 8.3.1	Lieve	Adeguamento delle procedure	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 74	Autocontrollo carente	Cfr. par. 8.3 e par. 13.2	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle analisi non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, MCR per esecuzione analisi mancanti
C	FS 75	Autocontrollo assente	Cfr. par. 8.3 e par. 13.2	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
C	FS 77	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	C06	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
C	FS 78	Caratteristiche chimiche non conformi	C07	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme
C	FS 79	Utilizzo di contrassegni di caseina non distribuiti dall'organismo di controllo	Cfr. par. 8.3	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto marchiato	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 80	Mancato utilizzo di contrassegni di caseina distribuiti dall'organismo di controllo	Cfr. par. 8.3	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto marchiato	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 81	Identificazione delle forme destinate alla DOP carente senza pregiudizio di conformità e tracciabilità	C09, Cfr. par. 8.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	FS 82	Identificazione delle forme destinate alla DOP assente o carente con pregiudizio di conformità e/o tracciabilità	C09, Cfr. par. 8.3	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto	MCR a riscontro adeguamento
C	FS 83	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	C09, Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	FS 84	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento di prodotto svincolato non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento



C	FS 85	Gestione non conforme del prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	FS 86	Ubicazione fuori zona	D01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
S	FS 87	Tempi di stagionatura non conformi	D05	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
S	FS 88	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad AGRIS	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	FS 89	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP del prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
S	FS 90	Utilizzo del marchio DOP su prodotto ricevuto da soggetto non riconosciuto	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento ed informativa alle Autorità competenti
S	FS 91	Autocontrollo assente o parziale	Cfr. par. 8.4, Cfr. par. 13.2	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle prove fisiche ed organolettiche non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, MCR per esecuzione prove mancanti
S	FS 94	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	D03	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
S	FS 95	Caratteristiche chimiche non conformi	D04	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme
S	FS 97	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	FS 98	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto svincolato non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
S	FS 99	Gestione non conforme prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze ad AGRIS entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni

ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento	Codifica
1	Richiesta di riconoscimento dell'allevamento (prima istanza)	mo PC – FS 1
2	Richiesta di riconoscimento del raccoglitore (prima istanza)	mo PC – FS 2
3	Richiesta di riconoscimento del caseificio (prima istanza)	mo PC – FS 3
4	Richiesta di riconoscimento dello stagionatore (prima istanza)	mo PC – FS 4
5	Subentro operatore	mo PC – FS 5
6	Registro di scarico del latte	mo PC – FS 6
7	Registro di carico/scarico del latte raccolto	mo PC – FS 7
8	Registro di ricevimento e cessione del latte	mo PC – FS 8
9	Registro della produzione	mo PC – FS 9
10	Registro dello stagionatore	mo PC – FS 10
11	Scheda di produzione	mo PC – FS 11
12	Trasferimento del prodotto	mo PC – FS 12
13	Dichiarazione – autocertificazione di conformità prodotto	mo PC – FS 13
14	Registro della produzione dell'allevatore/caseificio	mo PC – FS 14