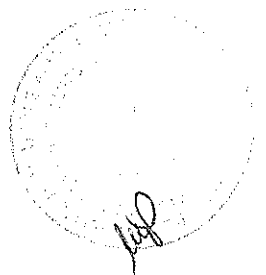


CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

«Nostrano Valtrompia»

DPC 052

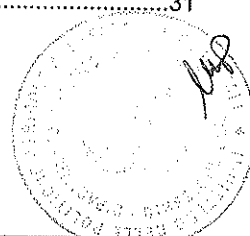


Revisione	1	27.09.2012	
-----------	---	------------	--

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

Indice

1 – Premessa	3
2 – Scopo e campo di applicazione	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni	3
4.1 - Definizioni.....	3
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo.....	5
6.1 – Procedure di riconoscimento.....	5
6.1.1 – Riconoscimento dei produttori latte, raccoglitori, caseifici, stagionatori e porzionatori.....	5
6.1.2 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	5
6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento	6
6.3 – Procedure di sorveglianza	6
6.3.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi.....	6
6.3.2 – Sorveglianza analitica sul prodotto	7
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	8
7.1 – Documentazione dell'attività	8
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA	8
8 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive.....	9
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo	9
8.2 – Non conformità rilevate dal controllo di conformità	9
9 – Reclami e ricorsi	9
10 – Riservatezza	10
11 – Presentazione del prodotto	10
12 – Disciplina produttiva della DOP "Nostrano Valtrompia".....	10
12.1 - Generalità.....	10
12.2 – Zona di produzione.....	10
12.3 – Materia prima	10
12.4 – Alimentazione	10
12.4.1 – Alpeggio- Pascolo.....	10
12.5 – Metodo di ottenimento	10
12.5.1 - Trasformazione.....	10
12.5.2 Salatura	11
12.5.3 Stagionatura	11
12.6 – Caratteristiche del prodotto	11
12.7 – Identificazione del prodotto.....	11
12.8 – Presentazione ed etichettatura	12
12.9 – Logo identificativo.....	12
13 – Applicazione della disciplina e identificazione e rintracciabilità delle produzioni	13
13.1 - Produzione del latte.....	13
13.2 – Raccolta del latte, conferimento e trasformazione.....	13
13.3 – Marchiatura	14
13.4 – Condizionamento ed etichettatura.....	14
14 – Schema dei controlli.....	16
Appendice A – Elenco modulistica	31
A1 - Modulistica obbligatoria	31
A2 - Modulistica indicativa	31



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	---	---------

1 – Premessa

Il Regolamento (CE) n.510/2006 sulle denominazioni di origine e sulle indicazioni geografiche protette richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 4) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento - DPC 052 - come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Nostrano Valtrompia e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e di stagionatura nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata che attuano tali attività;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti, delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto,
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione sul mercato.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli DPC 052 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il logo distintivo della DOP Nostrano Valtrompia.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA. I soggetti della filiera riconosciuti devono conservare adeguatamente la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare tutti i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione del formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata. Tali soggetti sono costituiti dagli allevamenti produttori latte, dai raccoglitori latte, dai caseifici, dagli stagionatori e dai porzionatori del formaggio.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20.03.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) n.629/2012 della Commissione del 6 luglio 2012 "recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Nostrano Valtrompia DOP"
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181.
- Provvedimento 13 luglio 2012 relativo a iscrizione della denominazione «Nostrano Valtrompia» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (12A08933) (GU n. 186 del 10-8-2012)
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
- 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.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Norma UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli Organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

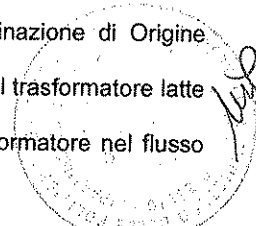
Certificazione di Conformità: atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle competenti Autorità;

Richiedente: soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la DOP Nostrano Valtrompia;

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia

Produttore latte: soggetto riconosciuto e controllato che mediante l'allevamento di vacche fornisce al trasformatore latte idoneo alla preparazione del formaggio Nostrano Valtrompia DOP.

Raccoglitore latte: soggetto riconosciuto e controllato che si interpone tra produttore latte e trasformatore nel flusso materiale, raccogliendo il latte dagli allevamenti e cedendolo successivamente al caseificio.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

Trasportatore latte: soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori latte" del caseificio e che effettua attività di raccolta e trasporto di latte idoneo alla DOP dall'allevamento al caseificio, senza stoccaggi intermedi, senza intervenire nella compravendita della materia prima. (vedi par. 13.2)

Caseificio: soggetto riconosciuto e controllato che lavora il latte idoneo alla DOP e produce il formaggio Nostrano Valtrompia, apponendovi la scritta "Nostrano Valtrompia" e il contrassegno identificativo.

Stagionatore: soggetto riconosciuto e controllato che stagiona il formaggio già contrassegnato all'origine per il periodo minimo stabilito ottenendo prodotto finito da selezionare e marchiare.

Porzionatore: soggetto riconosciuto e controllato che provvede al preconfezionamento in spicchi di peso variabile, impiegando formaggio certificato Nostrano Valtrompia DOP in forme intere munito del logo identificativo impresso a fuoco sullo scalzo.

Nostrano Valtrompia DOP: formaggio ottenuto nel rispetto della disciplina e recante il marchio a fuoco distintivo della denominazione di origine protetta e avente almeno 12 mesi effettivi di età; l'età viene calcolata a partire dalla data di produzione/ in cui in cui la forma è posta nella fascera.

Prodotto finito: il formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo a divenire Nostrano Valtrompia DOP.

Latte idoneo: latte crudo proveniente dalla zona di produzione e ottenuto da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale. Il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci. Per la produzione del formaggio si utilizza il latte derivante al massimo da quattro munte consecutive.

Lotto: insieme di unità 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 (art.13 – Decreto Legislativo 109/92).

Contrassegno identificativo: elemento di tracciabilità presente sulla forma, composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice, attribuito dal Consorzio di tutela incaricato o, in sua assenza, dall'organismo di controllo e dal lotto di produzione, rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno;

Marchio di origine: contrassegno apposto in fase di trasferimento della cagliata in fascera sullo scalzo del formaggio a mezzo di fascere marchianti, composto dalla scritta "Nostrano Valtrompia ripetuta più volte e da contrassegno identificativo.

Fascere marchianti: attrezzatura marchiante distribuita dal Consorzio di tutela incaricato ai soggetti aventi diritto e riportante la scritta "Nostrano Valtrompia", ripetuta più volte, il contrassegno identificativo, composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice, attribuito dal Consorzio di tutela incaricato, e da un numero progressivo da 1 a 366/anno. In assenza di Consorzio di tutela incaricato, l'organismo di controllo rilascia agli aventi diritto l'autorizzazione all'uso delle fascere marchianti e il numero di matricola dell'azienda produttrice.

Marchio: logo identificativo della denominazione di origine protetta Nostrano Valtrompia di cui all'art. 8 ,impresso a fuoco sullo scalzo

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

Controllo di Conformità: attività mediante la quale si accerta il rispetto dei requisiti di conformità del formaggio Nostrano Valtrompia DOP specificati nel relativo disciplinare, ai fini del riscontro della conformità.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione protetta Nostrano Valtrompia e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate lievi e gravi: le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.

Consorzio di Tutela: Consorzio di Tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Lombardia.

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;

CSQA : CSQA Certificazioni Srl, organismo privato di controllo autorizzato da MIPAF per la DOP Nostrano Valtrompia;

R: identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 12);

ID: in schema dei controlli (par. 14), numero identificativo di ogni singola riga;

D: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di un controllo di tipo documentale;

I: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di un controllo di tipo ispettivo;

A: in schema dei controlli (par. 14), identificazione di un controllo di tipo analitico;

NC: situazione di non conformità;

AC: azione correttiva (in par. 14 individua le attività CSQA conseguenti alle NC rilevate).

ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

I soggetti della filiera disciplinata (allevamenti, raccoglitori, caseifici e alpeggi, stagionatori, porzionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare ed i porzionatori che partecipano alla realizzazione della DOP, devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Nostrano Valtrompia ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione, nel dettaglio il formato MOD 001 nel caso degli allevamenti, il formato MOD 007 nel caso degli alpeggi ovvero il formato MOD 003 per soggetti produttivi diversi dagli allevamenti.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Nostrano Valtrompia, l'Alpeggio dovrà trasmettere a CSQA specifica richiesta di adesione entro il 15 Giugno.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

In caso di ritardata trasmissione della comunicazione di carico degli alpeggi, e comunque non oltre la data del 15 luglio, CSQA potrà accogliere la richiesta di accesso, effettuando una verifica ispettiva di riconoscimento a carico dell'alpeggio interessato. In questo caso, la produzione effettuata prima della trasmissione della notifica non potrà esser ritenuta idonea per la DOP. La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria richiamata nei singoli formati predisposti e sopra specificati.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le singole richieste possono essere trasmesse a CSQA:

- dal Consorzio di Tutela incaricato, in base ad apposita delega;
- direttamente dal soggetto richiedente.

La delega deve in ogni caso prevedere che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono in ogni caso a carico del singolo soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la DOP Nostrano Valtrompia ed assumono la diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

Le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun associato.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori latte la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati;
- per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto separato del latte idoneo e non idoneo ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e la rintracciabilità della materia prima;
- per i trasformatori la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento e la lavorazione del latte idoneo alla DOP e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli stagionatori la disponibilità e l'adeguatezza di impianti per la stagionatura, secondo quanto necessario, e l'adeguatezza dei sistemi per identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- per i porzionatori la disponibilità e l'idoneità dei laboratori di porzionatura, secondo quanto necessario, e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata

6.1.1 – Riconoscimento dei produttori latte, raccoglitori, caseifici, stagionatori e porzionatori

Ricevuta la domanda ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti, al precedente punto 6, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Nostrano Valtrompia.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni non conformità alla disciplina o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione al Consorzio di tutela incaricato, per gli atti conseguenti. Nel caso di rilascio delle fascere marchianti, il Consorzio di tutela incaricato registrerà l'attività di assegnazione dei suddetti numeri di matricola dandone comunicazione a CSQA. In caso di assenza di Consorzio incaricato tale procedura è espletata dall'organismo di controllo.

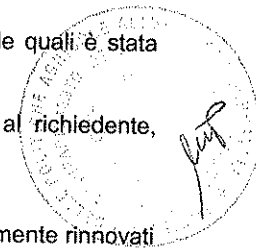
L'idoneità ai fini della DOP Nostrano Valtrompia sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per gli atti conseguenti.

6.1.2 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della DOP Nostrano Valtrompia sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	---	---------

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Nostrano Valtrompia, fatti salvi i casi di rinuncia o sospensione volontaria dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a CSQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

Nel caso di alpeggi già riconosciuti ed ai fini del mantenimento nel sistema gli alpeggi, entro il 15 giugno di ogni anno, e comunque non oltre i 15 giorni dalla data effettiva del carico dell'alpeggio, sono tenuti a trasmettere a CSQA la comunicazione relativa al carico degli alpeggi (MOD 007 - Notifica carico alpeggio).

In caso di ritardata trasmissione della comunicazione di carico degli alpeggi, e comunque non oltre la data del 15 luglio, CSQA accoglie la notifica di carico effettuando una verifica ispettiva supplementare a carico dell'alpeggio interessato. La produzione effettuata prima della trasmissione della notifica di carico alpeggio sarà ritenuta idonea per la DOP esclusivamente dopo esito positivo della verifica ispettiva supplementare.

Gli operatori riconosciuti ai fini della DOP Nostrano Valtrompia possono richiedere volontariamente la sospensione temporanea dal sistema di controllo della denominazione. In tal caso l'operatore è tenuto a notificare preventivamente all'organismo di controllo la propria volontà, specificando il periodo previsto di sospensione della produzione DOP. Notifica preventiva di ripresa dell'attività ai fini della DOP dovrà essere trasmessa prima del suo effettivo inizio, comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione.

Nel periodo di sospensione l'operatore interessato deve astenersi dall'uso, sotto qualsiasi forma della denominazione tutelata Nostrano Valtrompia DOP.

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP Nostrano Valtrompia o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Nostrano Valtrompia DOP per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi.

CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Nostrano Valtrompia si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento

Qualora le situazioni aziendali fossero oggetto di variazioni (quali, ad esempio non esaustivo, variazioni relative alla proprietà o all'anagrafica aziendale, variazioni strutturali e/o produttive, variazioni organizzative, variazioni dei fornitori,) rispetto a quanto documentato nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Nostrano Valtrompia (o nelle eventuali integrazioni alla stessa), i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA comunicazione in merito alle suddette variazioni, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dalla data di accadimento.

La comunicazione trasmessa all'organismo di controllo non costituisce convalida della conformità o autorizzazione in riferimento alle variazioni notificate con la stessa.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di notifica della variazioni, valuterà le condizioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

6.3 – Procedure di sorveglianza

6.3.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6.1, i soggetti della filiera della DOP Nostrano Valtrompia riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati ed applicabili, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo punto 14 - Schema dei controlli, nel presente documento.

In caso di trasformazione in alpeggio la frequenza annuale dei controlli di CSQA sarà ridotta al 15%.

Per quanto concerne la percentuale del 10% riferita all'entità dei controlli sugli allevamenti, tale percentuale viene determinata sommando:

- un 5% di soggetti estratti casualmente dall'Elenco degli allevamenti riconosciuti a cura di MIPAAF e della Regione Lombardia nel cui territorio ricade l'intera area di produzione della denominazione di origine protetta "Nostrano Valtrompia ;
- un 5% di soggetti indicati dal Consorzio di Tutela incaricato, su segnalazione di casi dubbi o sospetti. Qualora le segnalazioni pervenute dal Consorzio di Tutela incaricato non raggiungessero la prevista percentuale del 5%, il MIPAAF e le Regioni interessate provvederanno ad integrare tale quota per la parte mancante. In caso di mancanza di Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF, l'intera percentuale del 10% verrà determinata dal MIPAAF e dalle regioni interessate secondo la metodologia descritta al punto a).

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 14 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	---	---------

soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP "Nostrano Valtrompia."

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP "Nostrano Valtrompia" è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile alla DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

6.3.2 – Sorveglianza analitica sul prodotto

A – Autocontrollo

E' responsabilità del detentore verificare sistematicamente in autocontrollo la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare per il prodotto destinato alla DOP Nostrano Valtrompia; in particolare, per quanto riguarda le caratteristiche di grasso sul tal quale, di grasso sul secco e di umidità, riferiti al formaggio, queste devono essere determinate in autocontrollo mediante campionatura ed analisi del formaggio.

La relativa documentazione di analisi deve essere conservata dal caseificio con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato e resa disponibile ai controlli di conformità.

Tale controllo è da effettuarsi con frequenza di 1 controllo ogni 10.000 forme prodotte, con almeno 1 determinazione per anno solare in caso di produzioni inferiori a detto limite.

Sono esclusi dall'obbligo dell'autocontrollo analitico i trasformatori di più ridotta capacità, la cui produzione annuale ai fini della DOP non superi le 1.000 forme, per i quali vengono effettuate solo le determinazioni analitiche previste a carico dell'organismo di controllo.

Il requisito di conformità relativo alla forma, dimensione, pasta, crosta e caratteristiche organolettiche sono accertati in autocontrollo dal detentore mediante valutazione del prodotto prima della sua immissione al commercio. I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione (es. MOD004-Scheda lavorazione o altra equivalente documentazione), con i riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati.

E' cura del produttore trattenere il lotto di prodotto sottoposto ad analisi fino a positivo esito del controllo analitico ovvero sottoporlo ai trattamenti previsti al successivo punto 8.1 in caso di non conformità.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, il Consorzio di tutela incaricato o, in sua assenza, il detentore del prodotto, dovrà provvedere all'eliminazione delle scritte Nostrano Valtrompia e del numero di matricola attribuito al caseificio.

In caso di non conformità il produttore dovrà ripetere il campionamento e l'analisi su successivo lotto di produzione ed inviare l'esito a CSQA. Nel caso di ulteriore non conformità dovrà attuare in autocontrollo, per i requisiti analitici non conformi, un piano rinforzato di analisi del prodotto finito, con campionamento e determinazione analitica a frequenza mensile, per un periodo di tre mesi con trasmissione degli esiti a CSQA.

Nel caso in cui non sia correttamente applicata in autocontrollo la sopradescritta procedura, CSQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare e campionamento ed analisi ad integrazione delle carenze.

B – Controllo analitico CSQA

a) CARATTERISTICHE FISICHE

Per l'accertamento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche i controlli di CSQA sono condotti nel corso delle verifiche ispettive effettuate mediante valutazione diretta delle caratteristiche su almeno 3 forme, anche rappresentative di più lotti produttivi quando necessario (1 forma per analisi organolettiche) ed utilizzando mezzi messi a disposizione dello stagionatore opportunamente tarati.

Nel caso si rilevi anche solo una forma non rispondente ai requisiti del Disciplinare CSQA estenderà il controllo su tutte le forme del lotto individuato.

Le forme non conformi dovranno essere escluse dal circuito DOP. A tal fine il Consorzio di tutela incaricato o, in sua assenza, lo stagionatore detentore delle forme, dovrà provvedere all'eliminazione delle scritte Nostrano Valtrompia, del numero di matricola attribuito all'azienda e, se del caso, del logo identificativo della denominazione di origine protetta Nostrano Valtrompia di cui all'art. 8, impresso a fuoco sullo scalzo.

b) CARATTERISTICHE CHIMICHE

CSQA verifica la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare per il prodotto idoneo alla DOP Nostrano Valtrompia per i parametri grasso sul tal quale, grasso sul secco, umidità mediante campionamento ed analisi di prodotto. La frequenza annuale di campionamento ed analisi prevista per tali controlli corrisponde a un controllo ogni 20.000 forme, con un minimo di un controllo per anno per numero di matricola.

Il lotto di prodotto sottoposto a controllo deve essere trattenuto dal produttore fino a positivo esito del riscontro analitico.

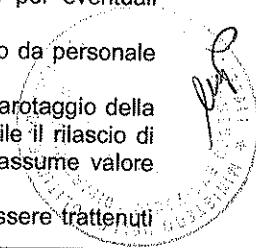
Il campionamento del formaggio, ai fini delle successive determinazioni analitiche, può essere effettuato mediante taglio e porzionatura in fette di una forma (anche mediante carotaggio alle condizioni sotto evidenziate).

Nel caso di prelievo mediante porzionatura in fette, sono formate tre unità campionarie delle quali una rimane a disposizione del caseificio e le due rimanenti sono inviate una al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle prove e la seconda trattenuta dall'organismo di controllo per eventuali esigenze di ripetizioni delle stesse.

L'attività di taglio della forma per la creazione delle aliquote da sottoporre a prelievo deve essere eseguito da personale incaricato dell'Azienda ed utilizzando materiali opportunamente sanificati.

Nel caso l'Azienda lo richieda, in forma scritta, è possibile operare il campionamento anche mediante carotaggio della singola forma. In questo caso viene formata una unica aliquota campionaria; non sarà pertanto possibile il rilascio di aliquota all'azienda e la richiesta di esecuzione di ripetizione di analisi. Nel caso il rapporto di prova assume valore definitivo.

I lotti di prodotti sottoposti a campionamento ed analisi di CSQA, opportunamente identificati, devono essere trattenuti



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

fino ad accertamento dei requisiti analitici.

Nel caso di contestazione degli esiti del rapporto di prova potrà essere richiesta la ripetizione dell'analisi, effettuata sull'aliquota trattenuta da CSQA presso un laboratorio accreditato concordato dalla parti con spese a carico della parte soccombente.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP. Il Consorzio di tutela incaricato o, in sua assenza, il detentore del prodotto, dovrà provvedere all'eliminazione delle scritte Nostrano Valtrompia e del numero di matricola attribuito all'azienda e, se del caso, del logo identificativo della denominazione di origine protetta Nostrano Valtrompia di cui all'art. 8, impresso a fuoco sullo scalzo.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche, accertate anche a seguito della procedura di ripetizione se richiesta, CSQA dispone un'ulteriore verifica analitica su un successivo lotto di produzione.

Qualora la successiva attività di verifica analitica su altro lotto evidenzii ancora una situazione non conforme, CSQA applicherà un piano rinforzato di analisi del prodotto finito, con campionamento e determinazione analitica a frequenza mensile, per un periodo di tre mesi.

7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Nostrano Valtrompia.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della DOP Nostrano Valtrompia.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Nostrano Valtrompia DOP devono essere conservate per almeno due anni dalla data di redazione.

I soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Nostrano Valtrompia DOP devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Con esclusione dei produttori latte, tutti i rimanenti soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire a CSQA sistematica comunicazione, entro il mese successivo, in relazione alle quantità mensili delle produzioni ricevute ai fini della denominazione e delle successive quantità nello stesso periodo lavorate ed immesse nel circuito della DOP Nostrano Valtrompia.

In particolare si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

- Per gli alpeggi entro il 15 giugno di ogni anno, e comunque non oltre i 15 giorni dalla data effettiva del carico dell'alpeggio nel caso di soggetti già riconosciuti, i produttori sono tenuti a trasmettere a CSQA la comunicazione relativa al carico degli alpeggi (Notifica carico alpeggio).

Entro il 30 novembre di ogni anno solare gli alpeggi riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA comunicazione:

- delle quantità di latte complessivamente ottenuto,
- delle quantità di latte idoneo alla denominazione avviate alla trasformazione ai fini della DOP,
- delle quantità di formaggio (numero forme) ottenuto ai fini della DOP,

- I raccoglitori latte riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo:

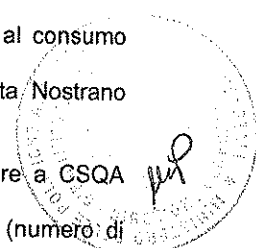
- delle quantità di latte idoneo ritirate da ogni allevamento riconosciuto
- delle quantità di latte idoneo uscito/venduto distinte per ogni caseificio destinatario.

- I caseifici riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo:

- delle quantità di latte approvvigionato per ogni fornitore (allevamento, raccoglitore o altro caseificio) riconosciuto,
- delle quantità di latte idoneo alla denominazione avviate alla trasformazione ai fini della DOP presso la propria struttura (od eventualmente ceduto ad altre strutture),
- delle quantità (n° forme) di formaggio marchiato all'origine con l'apposizione delle scritte "Nostrano Valtrompia", numero di matricola e lotto di produzione;
- delle quantità di formaggio fresco idoneo alla DOP ceduto a stagionatori riconosciuti (numero di forme, distinte per ogni destinatario),
- delle quantità totali (n° forme) di formaggio stagionato e marchiato a fuoco idoneo per l'immissione al consumo come Nostrano Valtrompia DOP (nel caso sia attuata anche la stagionatura),
- delle quantità totali (n° forme) di formaggio sottoposto a smarchiatura con eliminazione della scritta Nostrano Valtrompia e del numero di matricola.

- Gli stagionatori riconosciuti, qualora svolgano esclusivamente questa attività, sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo:

- delle quantità di formaggio atto a divenire Nostrano Valtrompia DOP mensilmente approvvigionato (numero di forme, distinte per ogni matricola di caseificio)



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

- delle quantità totali di formaggio stagionato e marchiato a fuoco idoneo per l'immissione al consumo come Nostrano Valtrompia DOP (n° forme, distinte per ogni matricola di caseificio),
 - delle quantità totali (n° forme) di formaggio sottoposto a smarchiatura con eliminazione della scritta Nostrano Valtrompia e del numero di matricola.
- I porzionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo:
- delle quantità di formaggio Nostrano Valtrompia DOP mensilmente avviato a porzionatura (numero di forme, distinte per ogni matricola di caseificio)
 - delle quantità mensili di formaggio porzionato (in peso) immesse al consumo con la denominazione Nostrano Valtrompia DOP.

La mancata osservanza della suesposta disposizione comporta, per i soggetti interessati, la notifica da parte di CSQA di sollecito trasmissione dati, con relativi tempi di attuazione. In caso di mancata osservanza del sollecito CSQA provvederà all'esecuzione di verifica ispettiva supplementare a reperimento ed integrazione delle informazioni carenti ed a riscontro della tracciabilità.

8 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive

8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo

Se a seguito delle attività in autocontrollo svolte dagli operatori (così come identificate nel presente Piano dei Controlli) si evidenziassero situazioni di non conformità in riferimento ai requisiti del disciplinare e del Piano dei Controlli, il soggetto interessato deve provvedere ad attuare un trattamento del prodotto o una modifica dei processi non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità richiesti; di tali eventi non conformi e delle successive attività per la soluzione deve essere prodotta e mantenuta adeguata registrazione documentata.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni previste dal Disciplinare e dal Piano dei Controlli, i soggetti interessati devono fornire adeguate evidenze oggettive del fatto che il prodotto coinvolto non sia stato immesso nel circuito della DOP Nostrano Valtrompia o commercializzato con la denominazione Nostrano Valtrompia DOP.

Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza, per gli opportuni provvedimenti.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese disponibili ai controlli di conformità effettuati CSQA.

8.2 – Non conformità rilevate dal controllo di conformità

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate da CSQA nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina vigente e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Nostrano Valtrompia.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive di cui al successivo paragrafo 14 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

I provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP saranno comunicati a MIPAAF e al Consorzio di Tutela incaricato.

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione Nostrano Valtrompia ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un reclamo formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

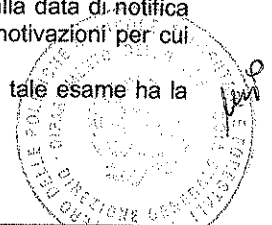
CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Nel caso di reclamo relativo a valutazioni o decisioni dell'Organismo di Controllo e qualora gli esiti del suo trattamento siano ancora ritenuti non soddisfacenti da parte dell'operatore, questi può attivare una procedura di ricorso.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Presidente del Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

Qualora il ricorso presentato sia accettato, entro 60 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all'istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all'informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti degli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della Nostrano Valtrompia DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Presentazione del prodotto

In riferimento alle indicazioni da apporre sul prodotto e sulle confezioni, i soggetti produttori o utilizzatori della denominazione Nostrano Valtrompia devono esclusivamente e scrupolosamente attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Prima dell'utilizzo sul prodotto le presentazioni, devono essere approvate dal Consorzio di Tutela incaricato o, in sua assenza, dall'organismo di controllo.

Per ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume diretta responsabilità nei confronti delle autorità competenti.

12 – Disciplina produttiva della DOP "Nostrano Valtrompia"

12.1 - Generalità

Il disciplinare di produzione ed il presente Piano dei Controlli regolamentano la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio a denominazione di origine protetta "Nostrano Valtrompia".

Si riporta nei successivi paragrafi la disciplina produttiva prevista, evidenziando ed identificando fra parentesi (Rn) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

12.2 – Zona di produzione

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio "Nostrano Valtrompia" D.O.P. appartiene ai comuni della Provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago (BS) comprendente le frazioni Quarone e Civine (R1).

12.3 – Materia prima

Il latte destinato alla trasformazione in Nostrano Valtrompia" D.O.P deve e avere i seguenti requisiti:

- proveniente dalla zona di produzione (R2);
- crudo (R3);
- parzialmente scremato, ad esclusione del latte ottenuto dall'ultima munta, che può essere utilizzato intero (R4).
- ottenuto da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale (R5). Il restante 10% può derivare da soggetti di altre razze o meticci. Il bestiame viene alimentato secondo le disposizioni del disciplinare, evidenziate al successivo punto 12.4;
- derivante al massimo da quattro munte consecutive (R6)

12.4 – Alimentazione

1- La razione alimentare del bestiame, è costituita da erba e/o fieno di prato polifita in percentuale almeno pari al 75% della sostanza secca totale; concentrati di cereali e leguminose, sottoprodotti della lavorazione dei medesimi, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici quali integratori non superano il 25% della sostanza secca della razione (R7).

2- I capi devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita contenenti essenze prative spontanee, provenienti dal territorio identificato all'art. 3 del disciplinare di produzione e al par. 12.2 del presente DPC 052, sufficiente a garantirne l'alimentazione per almeno il 50% del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca (R8)

3- **Alimenti vietati:** non è consentita l'alimentazione delle bovine con insilato di mais (R9).

12.4.1 – Alpeggio- Pascolo

Durante il periodo compreso tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche.

12.5 – Metodo di ottenimento

12.5.1 - Trasformazione

Il latte crudo è trasferito in bacinelle tonde o rettangolari costruite in acciaio o alluminio, ove sosta, al fine di consentire l'affioramento spontaneo della panna, per periodi variabili da 10 a 48 ore, dal momento in cui la prima munta è stata colata in bacinella (R10).

Il latte dell'ultima munta può essere utilizzato intero.

Dopo la scrematura parziale, il latte è immesso crudo nella caldaia di coagulazione. La caldaia di coagulazione è in rame. (R11).



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	---	---------

Il riscaldamento del latte alla temperatura di coagulazione, compresa tra 36 e 40 gradi Celsius, è realizzato mediante fuoco diretto di legna o con bruciatori a gas e vapore indiretto come fonte energetica (R12).

E' consentita l'aggiunta, fino ad un massimo del 2% del latte in caldaia, di sieroinnesto naturale, ottenuto per incubazione a temperatura spontaneamente decrescente di un'aliquota di siero cotto di fine caseificazione, proveniente al massimo dalle lavorazioni dei tre giorni precedenti (R13).

La coagulazione del latte avviene, per aggiunta di caglio di vitello o di vitellone (minimo 70% chimosina con titolo minimo di 1:10.000), in tempi variabili da 30 a 60 minuti a temperature comprese tra 35 e 40°C (R14).

Dopo la rottura la rottura fine del coagulo con spino, fino ad ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni di un chicco di riso (R15), la cagliata è mantenuta in agitazione con la rotella, tradizionale attrezzo di legno formato da un disco di legno montato su un lungo manico (R16), ed è quindi cotta a temperature comprese tra 47 e 52°C (R17).

Al latte in caldaia o alla miscela di siero e cagliata prima della cottura è aggiunto zafferano in quantità comprese tra 0,05-0,2 g /100 kg di latte (R18).

La cagliata cotta, dopo giacenza sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60 min (R19), viene estratta con telo o con la mastella, tradizionale recipiente di legno di forma cilindrica, ove permane fino al suo trasferimento in fascera (R20).

Sulla stessa fascera è impressa, in rilievo, la scritta "Nostrano Valtrompia" ripetuta più volte, oltre al contrassegno identificativo composto dal numero di matricola dell'azienda produttrice e dal lotto di produzione rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno (R21).

La cagliata in fascera è quindi ricoperta con teli e rimane sullo spersore, tradizionale tavolo rettangolare inclinato, fino a completamento dello sgrondo del siero e comunque per non più di 24 ore a decorrere dal momento dell'estrazione della cagliata (R22).

12.5.2 Salatura

La salatura del formaggio avviene per aspersione manuale ripetuta di sale secco sulle facce e sullo scalzo e la durata della salatura è variabile da 5 a 20 giorni in funzione delle dimensioni della forma (R23).

12.5.3 Stagionatura

Durante la stagionatura, con intervalli di 3 - 10 giorni, viene effettuato il rivoltamento sulla faccia delle forme (R24).

Inoltre, a partire dal terzo mese e fino al termine della stagionatura, la cura periodica delle forme prevede, ogni 7 - 20 giorni, la raspatura e successiva oliatura della crosta con olio di lino (R25).

La durata minima della stagionatura è di 12 mesi dal momento in cui la forma è posta nella fascera (R29). Al termine della durata minima di stagionatura sullo scalzo viene impresso a fuoco, il logo identificativo di cui all'art. 8 del disciplinare di produzione ed al punto 12.9 del presente Piano (R26).

12.6 – Caratteristiche del prodotto

Il "Nostrano Valtrompia" D.O.P. è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano.

Le caratteristiche del prodotto, al momento dell'immissione al consumo, sono le seguenti:

Caratteristiche fisiche e sensoriali (R27)

- Forma cilindrica con scalzo quasi diritto
- Il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm;
- Il peso della forma può variare da 8 a 18 kg.
- la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro;
- la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio - fine uniformemente distribuita;
- la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate;
- il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde.

Caratteristiche chimiche (R28)

- il contenuto di grasso, riferito al formaggio tal quale, è compreso tra 18 e 28%;
- il contenuto di grasso, espresso sulla sostanza secca, è compreso tra 27,5 e 42%;
- Il contenuto massimo di umidità è pari al 36% del tal quale.

Stagionatura

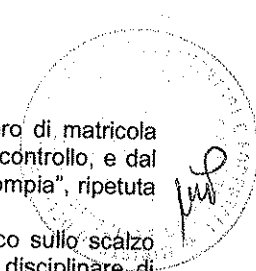
La durata minima della stagionatura è di 12 mesi (R29).

12.7 – Identificazione del prodotto

Gli elementi di tracciabilità presenti sulla forma sono: contrassegno identificativo, (composto da numero di matricola dell'azienda produttrice, attribuito dal Consorzio di tutela incaricato o, in sua assenza dall'organismo di controllo, e dal lotto di produzione, rappresentato da un numero progressivo da 1 a 366/anno) e scritta "Nostrano Valtrompia", ripetuta più volte." (R21).

Il logo identificativo della denominazione di origine protetta Nostrano Valtrompia viene impresso a fuoco sullo scalzo (R26) dal Consorzio di tutela incaricato sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'articolo 2 del disciplinare di produzione ed al precedente punto 12.6 del presente Piano dei Controlli e almeno 12 mesi di maturazione a partire dal giorno di produzione (R29), dopo il controllo dalla struttura di controllo.

In assenza di Consorzio di tutela incaricato, il marchio a fuoco viene impresso dallo stagionatore riconosciuto, previa autorizzazione da parte dell'organismo di controllo.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	---	---------

Tutte le forme identificate con contrassegno identificativo e scritta Nostrano Valtrompia, ripetuta più volte risultanti non conformi nel corso dei controlli, devono essere identificate e segregate provvedendo alla eliminazione delle scritte Nostrano Valtrompia, del numero di matricola attribuito all'azienda e, se del caso, del logo identificativo della denominazione di origine protetta Nostrano Valtrompia di cui all'art. 8 impresso a fuoco sullo scalzo. Per tutte le forme non conformi deve essere prodotta e conservata adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio non è stato immesso nel circuito della DOP Nostrano Valtrompia. Tale documentazione sarà resa disponibile ai controlli di conformità e qualora richiesta, trasmessa a CSQA.

12.8 – Presentazione ed etichettatura

Il formaggio "Nostrano Valtrompia" D.O.P. è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di logo identificativo, comprensivo della scritta "Nostrano Valtrompia" ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sullo scalzo in fascera (R21), oltre che eventualmente da un disco di carta, da apporre su una delle due facce, sul quale è riportato il logo identificativo comprensivo della scritta "Nostrano Valtrompia" D.O.P. affiancato dal logo comunitario come previsto nel Reg. (CE) n.1898/2006 (R30).

Il logo identificativo dovrà avere preponderanza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione. (R31):

La porzionatura del formaggio venduto preconfezionato può avvenire in spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte dello scalzo che testimoni l'origine del formaggio (R32). Su ogni pezzo o confezione, o sull'etichetta posta sui medesimi, viene riportato, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo identificativo comprensivo della scritta "Nostrano Valtrompia" affiancato dal logo comunitario come previsto nel Reg. (CE) 1898/2006 (R33).

Le porzioni potranno essere preconfezionato sia sotto vuoto che in atmosfera modificata (R34).

Sul disco di carta e sulle confezioni sarà riportata la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali". (R35)

Oltre all'indicazione per esteso, il riferimento al summenzionato Ministero potrà essere espresso anche con l'impiego dell'acronimo "Mipaaf".

12.9 – Logo identificativo

Il logo identificante il formaggio "Nostrano Valtrompia" (R26), rappresentato nelle successive figure, è costituito da due linee curve costituenti un semiellisse di altezza pari ad un terzo della larghezza, troncato al centro dalle diciture "NOSTRANO" sulla linea del diametro e "VALTROMPIA" sul settore inferiore in caratteri "Vag Rounded Black".

All'interno del semiellisse compaiono le lettere NVT in forma maiuscola corsiva e intersecantisi fra di loro con lo sbaffo destro della T leggermente traslato.

Il logo così descritto dovrà avere prevalenza su ogni altro simbolo o indicazione presente in confezione (R31).

Utilizzo in sovraimpressione sullo scalzo del formaggio:

Figura n. 1



Utilizzo in grafica

- in B/N: tutto il logo è stampato in NERO al 100%, tranne lo sbaffo della T che è Nero al 50% (Figura n. 3 e n. 4);
- a colori: tutto il logo è stampato in VERDE (70% cyan - 20% magenta - 100% Yellow) o Pantone 370, tranne lo sbaffo della T che è GIALLO (20% magenta - 100% Yellow) o Pantone 129 (Figura n. 2).

Figura n. 2



Figura n. 3

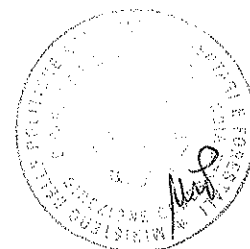


Figura n. 4



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

13 – Applicazione della disciplina e identificazione e rintracciabilità delle produzioni

Premesso che le prescrizioni del disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione della DOP Nostrano Valtrompia, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva al fine di fornire elementi informativi e di chiarimento per una appropriata gestione dei processi, per l'evidenza della conformità e per una adeguata identificazione e rintracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della DOP Nostrano Valtrompia.

13.1 - Produzione del latte

Il produttore latte, al fine di garantire la conformità del latte destinato alla trasformazione in formaggio DOP Nostrano Valtrompia, deve attenersi ai requisiti del disciplinare, riportati ai punti 12.2, 12.3, 12.4 del presente Piano dei Controlli, e non applicare al latte alcun trattamento fisico, meccanico o termico che ne modifichi lo status di latte crudo.

Il produttore latte deve possedere e rendere disponibili per i controlli di CSQA adeguate evidenze oggettive che dimostrino:

- l'identificazione e la registrazione delle bovine da latte presenti in allevamento e l'appartenenza o meno alla razza bruna iscritte al libro genealogico;
- la conformità della razione alimentare prescritta al punto 12.4 del presente Piano dei Controlli;
- il rispetto dei requisiti igienico sanitari (registrazione allevamento ai sensi della normativa vigente),
- la consegna al caseificio di massimo quattro munte consecutive.

Tali evidenze devono essere sistematicamente aggiornate a cura del produttore latte; nel caso di variazioni delle condizioni applicate deve essere fornita a CSQA notizia delle modifiche intervenute o previste, secondo le modalità definite al punto 6.2 del presente Piano dei Controlli.

L'allevamento dovrà rendere disponibile ai controlli idonea documentazione (certificati genealogici e/o registri del Libro genealogico nazionale, ecc.) ad evidenza della provenienza del latte, per almeno il 90% del totale, da vacche di razza bruna iscritte al libro genealogico.

L'allevamento dovrà rendere disponibile ai controlli idonea documentazione (fatture d'acquisto, titoli di possesso dei terreni, ecc.) che evidenzia la provenienza dal territorio delimitato (art. 3 disciplinare di produzione e par. 12.2 Piano) dell'erba e/o del fieno di prato polifita, per almeno il 50% della razione.

Il mancato soddisfacimento dei requisiti comporta l'esclusione del latte dal circuito DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare e dal presente Piano dei Controlli.

13.2 – Raccolta del latte, conferimento e trasformazione

Ai fini del riconoscimento iniziale e del successivo mantenimento nel sistema dei controlli, l'operatore deve produrre un proprio elenco di produttori latte dai quali viene raccolto il latte destinato alla produzione di formaggio Nostrano Valtrompia DOP. Tale elenco aziendale deve essere mantenuto aggiornato e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo, effettuati tramite riscontro dei produttori utilizzati con quanti presenti in Elenco allevamenti della DOP detenuto da CSQA. Le variazioni apportate a detto elenco devono essere notificate a CSQA, in via preventiva per i produttori latte per i quali si prevede l'inserimento.

L'aggiornamento dell'elenco aziendale dei produttori latte deve essere attuato secondo le modalità indicate al paragrafi 5 e 6 per i produttori non già presenti in Elenco allevamenti di CSQA e per i quali deve essere richiesto il riconoscimento iniziale, ovvero secondo le modalità di cui al paragrafo 6.2 per produttori latte già riconosciuti nel caso di variazioni della struttura di destinazione.

Il latte raccolto e destinato alla produzione di formaggio Nostrano Valtrompia DOP deve provenire esclusivamente da stalle ubicate nel territorio delimitato della zona di produzione, preventivamente riconosciute da CSQA ed inserite in Elenco allevamenti di CSQA e in stato di idoneità, in quanto non interessate da situazioni di non conformità che prevedono l'esclusione del latte dal circuito DOP.

Il latte proveniente da allevamenti non rispondenti, a qualsiasi titolo, ai criteri suaccennati deve essere raccolto e gestito separatamente rispetto al latte idoneo alla DOP, utilizzando appositi ed identificati contenitori; in nessun caso può essere immesso nel circuito del formaggio Nostrano Valtrompia DOP.

Al fine di garantire la rispondenza del latte (provenienza da produttori riconosciuti ed idonei, numero di mungiture, separazione fisica del latte conforme alla DOP dal non conforme, identificazione e rintracciabilità della materia prima) il soggetto responsabile della raccolta deve definire, applicare e documentare in autocontrollo, e secondo quanto necessario, specifiche procedure e sistemi di registrazione per la fase di raccolta e conferimento del latte al caseificio. La relativa documentazione di autocontrollo deve essere resa disponibile per i controlli di CSQA.

La documentazione di autocontrollo deve permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte e delle cisterne utilizzate durante le operazioni di raccolta, trasporto, stoccaggio al centro di raccolta e fino al ricevimento in caseificio e consentire di ricostruire, presso il raccogliitore e il trasformatore, la provenienza, i quantitativi, i tanks di stoccaggio e la conformità del latte ai requisiti applicabili alla DOP Nostrano Valtrompia.

La documentazione di autocontrollo deve, inoltre, permettere di identificare l'effettiva destinazione della materia prima raccolta.

Nel caso in cui il trasformatore utilizzi per la DOP latte fornito da raccoglitori riconosciuti da CSQA, per ogni fornitura, il caseificio deve acquisire e rendere disponibile ai controlli documentazione e registrazioni adeguate ad identificare tutti i produttori costituenti la fornitura, i relativi quantitativi di latte e la conformità della materia prima.

In particolare raccogliitore e caseificio devono produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla DOP, che comprenda, almeno:

- anagrafica del trasportatore,

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	---	---------

- identificazione e capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati.

Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare, almeno: il mezzo impiegato, la data e l'ora del ritiro, gli allevamenti e le relative quantità di latte, il destinatario del latte.

Il trasformatore deve destinare alla produzione di Nostrano Valtrompia DOP esclusivamente latte crudo ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare e dal presente Piano dei Controlli e proveniente da soggetti di filiera riconosciuti da CSQA ed idonei.

Il trasformatore deve definire ed applicare in autocontrollo sistemi di registrazione e documentazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità delle quantità di latte immesse alla lavorazione DOP.

E' cura del trasformatore, per il latte ricevuto in caseificio e destinato alla DOP Nostrano Valtrompia, fornire evidenza oggettiva ai controlli di CSQA del rispetto dei requisiti di conformità, della tracciabilità e della corretta gestione di eventuali non conformità e relative azioni correttive.

Il caseificio deve provvedere a documentare in autocontrollo, mediante appropriate registrazioni, l'identificazione e la tracciabilità dei materiali impiegati e delle produzioni avviate alla DOP, ad evidenza della rispondenza delle produzioni ai requisiti del disciplinare e del presente Piano dei Controlli.

Al trasferimento della cagliata in fascera, il trasformatore deve applicare allo scalzo del formaggio, per mezzo di fascera marchiante distribuita dal Consorzio di tutela incaricato, la scritta "Nostrano Valtrompia", ripetuta più volte, e il contrassegno identificativo, composto da numero di matricola dell'azienda produttrice, attribuito dal Consorzio di tutela incaricato e dal lotto di produzione composto da un numero progressivo da 1 a 366/anno.

In assenza di Consorzio di tutela incaricato, l'organismo di controllo rilascia agli aventi diritto l'autorizzazione all'uso delle fascere marchianti e il numero di matricola dell'azienda produttrice.

Per ogni data di produzione è responsabilità del trasformatore registrare il numero di forme marchiate all'origine e gli estremi identificativi dei relativi lotti di produzione, in apposito registro di produzione.

Ad evidenza della conformità delle lavorazioni il caseificio deve registrare in autocontrollo su apposita documentazione (esempio Scheda di lavorazione giornaliera) e per ogni data di produzione gli elementi disciplinati. La scheda di lavorazione, o equivalente documentazione, deve essere conservata e resa disponibile ai controlli.

Nelle cessioni da caseificio a stagionatore del formaggio idoneo a DOP in corso di maturazione i documenti di accompagnamento dovranno indicare chiaramente l'età del formaggio (lotto di produzione, quando sufficiente oppure data o periodo di produzione: es. prodotto il ... o prodotto dal .. al ..).

Tale documentazione accompagnatoria dovrà inoltre evidenziare l'idoneità alla DOP mediante appropriate indicazioni (es. atto a Nostrano Valtrompia DOP, idoneo a Nostrano VT DOP, ecc.).

13.3 – Marchiatura

Il formaggio avente almeno 12 mesi dal giorno di produzione, e rispondente alle caratteristiche previste per la DOP Nostrano Valtrompia, è contraddistinto con il logo identificativo della denominazione di origine protetta Nostrano Valtrompia di cui all'art. 8 del disciplinare di produzione (par. 12.9 del Piano), impresso a fuoco sullo scalzo.

Le operazioni di apposizione del marchio a fuoco della DOP Nostrano Valtrompia sono condotte dal Consorzio di tutela incaricato. In assenza di tale Consorzio le operazioni sono condotte dallo stagionatore detentore del formaggio.

Le suddette operazioni di marchiatura a fuoco possono essere avviate solo dopo richiesta (MOD 005 – con indicazione di quantità ed estremi identificativi del formaggio di cui si richiede la marchiatura) trasmessa a CSQA (ed al Consorzio di tutela incaricato, ove esistente) da parte del detentore del prodotto e dopo autorizzazione scritta del medesimo organismo di controllo, rilasciata a fronte della congruenza dei riscontri.

CSQA controlla le operazioni di apposizione del marchio distintivo della DOP Nostrano Valtrompia mediante riscontro diretto delle operazioni o con sorveglianza successiva alle stesse, a copertura di una quota pari almeno al 20% del prodotto sottoposto a marchiatura.

Qualora, durante le verifiche emergano non conformità relative alla regolarità delle operazioni di apposizione del marchio a fuoco della DOP, CSQA provvederà a segnalazione all'Autorità di vigilanza.

Per tutte le forme non selezionate/avviate alla marchiatura a fuoco oppure scartate nel corso della medesima operazione si rende necessario provvedere alla eliminazione delle scritte "Nostrano Valtrompia e del numero di matricola, conservando opportuna documentazione ad evidenza della non immissione del formaggio nel circuito della DOP Nostrano Valtrompia. Tale documentazione sarà resa disponibile ai controlli e, qualora richiesta, trasmessa a CSQA.

Con frequenza mensile lo stagionatore trasmette a CSQA comunicazione riassuntiva dei quantitativi complessivi di formaggio marchiato con la DOP Nostrano Valtrompia nel mese precedente, con dettaglio delle matricole interessate e dei quantitativi (N° forme) marchiati per ogni matricola.

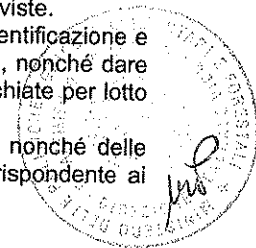
Il formaggio non può uscire dalla zona di produzione prima del conseguimento di tutte le caratteristiche previste.

I produttori devono predisporre ed applicare in autocontrollo sistemi di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità delle forme di Nostrano Valtrompia durante la fase di immagazzinamento e stagionatura, nonché dare conto delle operazioni di apposizione del marchio a fuoco della DOP sul formaggio idoneo (n° forme marchiate per lotto di produzione).

E' cura dei produttori fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nonché delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di trattamento e gestione del prodotto non rispondente ai requisiti.

13.4 – Condizionamento ed etichettatura

Gli elementi specifici di presentazione del disco di carta, eventualmente apposto su una delle facce della forma Nostrano Valtrompia DOP, nonché delle confezioni impiegate per il formaggio porzionato devono essere conformi alle prescrizioni del disciplinare e del presente Piano dei Controlli (di cui al punto 12. 8) e, prima del loro utilizzo sul prodotto, sia in sede



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia	DPC 052
----------------------------	--	---------

di riconoscimento iniziale che in seguito a variazioni, gli elementi specifici delle presentazioni, devono essere preventivamente convalidate dal Consorzio di Tutela incaricato o, in sua assenza dall'organismo di controllo.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sul prodotto non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del produttore e sarà soggetta ai controlli delle autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

Il prodotto idoneo alla porzionatura ed al confezionamento è costituito formaggio in forme intere certificato Nostrano Valtrompia DOP, munito del logo identificativo impresso a fuoco sullo scalzo.

I porzionatori devono predisporre ed applicare in autocontrollo sistemi di registrazione adeguati a garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle forme di Nostrano Valtrompia DOP approvigionate, ed avviate alle successive operazioni di porzionatura ai fini della DOP.

E' cura dei porzionatori fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nonché delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di trattamento e gestione del prodotto non rispondente ai requisiti.

