

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)*****Piano di Controllo «Quartirolo Lombardo» D.O.P. - Sezione prima*****1 – Premessa**

Il Reg. UE n°1151/12 sulle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare (art. 4) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da Strutture di Controllo autorizzate dagli stati membri.

CertiProDop Srl - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 - ha definito per la denominazione «Quartirolo Lombardo» (Denominazione di Origine Protetta, Reg. (CE) n.1107/96 della Commissione del 12.06.1996) il presente *Piano di Controllo* (PdCP – QUA) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente *Piano di Controllo*, redatto sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (*Paragrafo 3*), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto «Quartirolo Lombardo» e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione «Quartirolo Lombardo».

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi, (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CertiProDop al fine di accertare la conformità del prodotto.

Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CertiProDop presso i soggetti della filiera disciplinata saranno esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo di CertiProDop.

**2 – Scopo e campo di applicazione**

Il presente Piano di controllo trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera di produzione del «Quartirolo Lombardo»: allevatori/produttori latte, centri di raccolta, caseifici/stagionatori, stagionatori e porzionatori.

**3 – Documenti di riferimento**

- 1) Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- 2) Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 3) Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 4) Reg. (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- 5) Reg. (CE) n.853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- 6) Reg. (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di norme specifiche in materia di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- 7) reg. (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi ed alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- 8) Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento Europeo del 15 marzo 2017;
- 9) 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;
- 10) Decreto Ministeriale 18 Dicembre 1997 strutture di Controllo delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n 2081/92;
- 11) Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri – 10 Maggio 1993 – Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio Quartirolo Lombardo (G.U. Serie Generale n. 196 – 21-08-93);
- 12) DM 15 aprile 2013 ( GU n 97 del 26 aprile 2013) – procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari;
- 13) Ministero per il coordinamento delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Criteri di applicazione del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 Maggio 1993 concernente il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo Lombardo» (G.U. Serie generale n.208 - 04-09-93);
- 14) Circolare MIPAAF Divisione ex VI - Protocollo n. 64210 Data: 24 Novembre 2000 – Interpretazione e applicazione dell'art. 4 del D.P.C.M. 10 Marzo 1993 recante riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo Lombardo»;
- 15) Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2009 della commissione del 7 novembre 2017 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [“Quartirolo Lombardo” (DOP)];
- 16) Regolamento (CE) n.1107/96 della Commissione del 12/06/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del Reg. (CEE) 2081/92 del Consiglio;
- 17) Prot. n. 62493 del 4.08.98 del Ministero per le Politiche Agricole avente per oggetto “strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane”;

**GERTIPRODOP****Piano di controllo e certificazione di prodotto**

PdCP – QUA Sez. 1

Rev. del 28.03.2018

Pagina 2 a 24

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- 18) D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- 19) Nota MIPAAF 0022966 – 30/11/07 – separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- 20) Nota ministeriale n° 25742 del 5 ottobre 2012 utilizzo della dicitura “ Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF” su prodotti a DOP/IGP/STG;
- 21) Nota MIPAAF 0022897 – del 29/11/07 – piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienze agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- 22) Norma tecnica UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- 23) Norma tecnica UNI CEI EN ISO/IEC 17065 : 2012 valutazione della conformità-requisiti per organismi che certificano prodotti , processi e servizi.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi**

- Certificazione di Conformità: atto mediante il quale CertiProDop Srl dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;
- Organismo di certificazione: CertiProDop Srl (Acronimo: OdC);
- Sistema di certificazione: sistema con sue proprie regole procedurali e gestionali, che effettua la certificazione di conformità;
- Soggetto Richiedente: soggetto (presso il quale trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente *Piano di Controllo*) che richiede a CertiProDop Srl di accedere al Sistema di Certificazione mediante compilazione ed invio di apposita Domanda;
- Attività di Riconoscimento iniziale: attività, previste dal *Piano di Controllo*, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel Sistema di Controllo e Certificazione CertiProDop Srl;
- Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel Sistema di Controllo e Certificazione CertiProDop Srl;
- Produttore latte (acronimo A): soggetto riconosciuto e notificato che attraverso l'allevamento bovino produce latte e lo vende ai soggetti inseriti nella filiera T o T/S che lo destinano a formaggio «Quartirolo Lombardo» oppure a *Centri di raccolta latte*;
- Centro di raccolta latte (acronimo R): soggetto riconosciuto e controllato che si interpone tra il produttore ed il trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DOP stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio;
- Trasformatore (acronimo T): soggetto riconosciuto che acquista latte da Centri di Raccolta e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte destinandolo alla trasformazione in «Quartirolo Lombardo» ottenendo così prodotto fresco da stagionare da parte dei soggetti inseriti nella filiera T/S e S, o che può esercitare attività di trasformazione e vendita di prodotto «Quartirolo Lombardo» fresco;
- Trasformatore/Stagionatore (acronimo T/S): soggetto riconosciuto che acquista latte da Centri di Raccolta e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte destinandolo alla trasformazione in «Quartirolo Lombardo» ottenendo così prodotto fresco da stagionare, oppure soggetto che può acquistare prodotto fresco da stagionare e che può immettere il prodotto al consumo come «Quartirolo Lombardo» «fresco» o «maturo/stagionato»;
- Stagionatore (acronimo S): soggetto riconosciuto che svolge – per conto proprio o per conto terzi – l'attività di maturazione del prodotto «fresco» portandolo oltre i 30 giorni di stagionatura, ottenendo così prodotto da immettere al consumo come «Quartirolo Lombardo» «maturo/stagionato», oppure soggetto che immette al consumo prodotto tra 2 e 30 giorni dalla data di produzione come «Quartirolo Lombardo» «fresco»;
- Porzionatori (acronimo P): soggetto riconosciuto che acquista Quartirolo Lombardo DOP (fresco e maturo/stagionato) e lo sottopone a porzionatura.
- Comitato di Certificazione di Prodotto: organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (Acronimo: CdCP);
- Quartirolo Lombardo: Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture. Il latte della prima mungitura deve essere utilizzato intero; il latte della seconda mungitura o delle successive può essere utilizzato intero o parzialmente scremato;
- prodotto che ha una maturazione che si protrae da 2 a 30 giorni dalla data di produzione e che può essere immesso al consumo come «Quartirolo Lombardo» «fresco»;
- prodotto che ha ottenuto una maturazione oltre i 30 giorni dalla data di produzione e che viene immesso al consumo come «Quartirolo Lombardo» «maturo/stagionato»;
- prodotto che può essere commercializzato all'interno dei soggetti inseriti nella filiera (T – T/S – S) dalla data di produzione.
- Marchio: matrice di materiale plastico ad uso alimentare recante il numero di identificazione del caseificio, distribuita dal Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF a tutti i trasformatori iscritti nell'elenco dell'organismo di controllo (V. allegato 1);
- Marchiatura: si intende l'attività di apposizione sul prodotto del contrassegno/marchio distintivo della DOP. Tale marchiatura viene effettuata su una faccia piana nella fase di rivoltamenti e stufatura del prodotto;
- Lotto: «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». (Art. 13 - D.lgs 27/01/92 n. 109), art. 17 D.Lgs. 15/12/2017, n. 231;
- Latte idoneo: latte di vacca proveniente da allevatori ubicati in zona di origine riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo;
- Latte non idoneo: tutto il latte non avente le caratteristiche previste per il latte idoneo;

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio «Quartirolo Lombardo», per le attività svolte presso i propri siti produttivi;
- Controllo di Conformità: atto mediante il quale CertiProDop accerta che un prodotto agroalimentare rispetti i requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare, ai fini del rilascio della certificazione di conformità;
- Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'art 7 del Reg. (UE) n. 1151/2012, che specifica i requisiti della denominazione protetta «Quartirolo Lombardo» in particolare i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto. Tale documento è disponibile presso il sito del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali e sul sito di CertiProDop;
- Non Conformità (acronimo NC) mancato soddisfacimento di requisiti specificati:
- NC Gravi: situazione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità, con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni non conformi sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotti o processi;
- NC Lievi: pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non ne compromette la soddisfazione.
- Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art.14 della Legge 526/99;
- Autorità: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e Regioni e Province Autonome interessate dalla D.O.P.;
- MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****5 – Accesso al Sistema di certificazione****5.1 – Campo di applicazione**

Il Presente *Paragrafo 5* trova applicazione presso i seguenti soggetti: “allevatori/produitori latte”, “centri di raccolta”, “caseifici” e/o “stagionatori” (per le rispettive definizioni si veda *Paragrafo 4*) che intendono partecipare alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo» e che sono ubicati all'interno della zona di origine (in merito si veda *Paragrafo 9*).

**5.2 – Modalità di accesso**

Tutti i sopracitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto «Quartirolo Lombardo», devono presentare richiesta a CertiProDop inoltrando apposita *Domanda di accesso al Sistema di Controllo e Certificazione attraverso i moduli (allegati al Piano di Controllo) DOM-QUA INS-A (per gli allevatori), DOM\_QUA INS R (per i raccoglitori) e DOM\_QUA INS T\_T/S (per i caseifici) DOM\_QUA INS S (per gli stagionatori) DOM-QUA INS-P (per i porzionatori).*

La *Domanda* dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

- ragione sociale del soggetto richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente e/o codice fiscale
- descrizione attività di filiera svolta;
- numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove vengono svolte attività di filiera alle quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente *Piano di Controllo*;
- indirizzo della sede legale (se diversa dalla sede operativa);
- recapito telef./fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- numero capi complessivo e n. capi mediamente in lattazione;
- impegno a rispettare i requisiti di alimentazione previsti per i capi bovini da latte (solo per gli allevatori)
- sintetica indicazione degli impianti e delle attrezzature utilizzati;
- autorizzazione sanitaria (Secondo quanto applicabile per tipologia di attività).

Documenti da allegare alla *Domanda*:

- copia iscrizione a CCIAA (ove applicabile);
- copia documento attribuzione n. bollo CEE/registrazione equivalente (ove applicabile);
- copia registrazione presso ASL locale rilasciata ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- copia autorizzazione sanitaria rilasciata alla stalla con l'evidenza del numero dei bovini ammessi nella struttura (solo per gli allevatori/produitori di latte)
- copia razione alimentare con l'indicazione degli alimenti, del fornitore e della zona di produzione (solo per gli allevatori/produitori di latte).
- *Elenco* (in formato elettronico excel) *degli allevatori* conferenti il cui latte si intende destinare alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo» (solo per i caseifici e per i centri di raccolta); nel caso un caseificio acquisti da un centro di raccolta dovranno essere segnalate le stalle/giro di raccolta preciso degli allevatori il cui latte si intende destinare alla filiera tutelata. L'*Elenco* dovrà contenere almeno: ragione sociale delle Aziende agricole, indirizzi delle unità operative (no sede legale), recapiti telefonici, codici di registrazione presso ASL locale.

La *Domanda* deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al circuito controllato. Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate a CertiProDop Srl:

- 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 questo ultimo caso la delega dovrà contenere la previsione 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 stesse dovranno essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) 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 accesso al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del *Piano di Controllo* per la denominazione «Quartirolo Lombardo»;
- si impegna a collaborare con l'Organismo di Certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni.
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia del richiedente che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al *Paragrafo 8*.

Le specifiche procedure di riconoscimento dei nuovi soggetti sono descritte nel successivo paragrafo.

**6 – Procedure di riconoscimento**

Come riportato in *Paragrafo 5*, i soggetti che intendono partecipare alla realizzazione della denominazione «Quartirolo Lombardo» (e presso i quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente *Piano di Controllo*) devono presentare apposita *Domanda di accesso al sistema di certificazione*, allegando alla stessa la documentazione richiesta.

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, CertiProDop verifica la corretta compilazione, la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa, quindi effettua una Verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti strutturali (come previsto nella

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

Matrice dei Controlli) a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Nel corso della verifica iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- a) Per i soggetti che effettuano attività di produzione latte (A): la sostanziale coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale.
- b) Per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte (R, T, T/S, ): la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio separato del latte idoneo e non idoneo ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima.
- c) Per i soggetti che effettuano attività di trasformazione latte (T, T/S): la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo e per il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione. Per questi soggetti sarà inoltre richiesta la predisposizione di un Lotto di Prova (si veda *Paragrafo 6.1 – Lotto di Prova*) che sarà sottoposto a verifiche analitiche ed organolettiche (per dettagli si veda *Paragrafo 6.2 – Controlli sul Lotto di Prova*), la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il governo della temperatura ed umidità.
- d) Per i soggetti che effettuano attività di stagionatura (S, T/S): la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il governo della temperatura ed umidità in fase di stagionatura e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto. Per questi soggetti sarà inoltre richiesta la predisposizione di un Lotto di Prova (si veda *Paragrafo 6.1 - Lotto di Prova*) che sarà sottoposto a verifiche analitiche ed organolettiche (per dettagli si veda *Paragrafo 6.2 – Controlli sul Lotto di Prova*).
- e) Per i soggetti che effettuano esclusivamente attività di acquisto di Quartirolo Lombardo da avviare a porzionatura (P): l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****6.1 – Lotto di Prova**

Con Lotto di Prova si intende il lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo e prodotto previsti per il formaggio “Quartirolo Lombardo” – sul quale CertiproDop effettuerà i controlli ed i prelievi per verificarne la conformità.

Si precisa che, in ogni caso, il soggetto potrà operare all'interno del circuito controllato solo ed esclusivamente dopo l'effettivo e definitivo riconoscimento ed inserimento nel sistema di controllo e certificazione.

Il Lotto di Prova deve avere la seguente consistenza: da un minimo di 5/6 forme ad un massimo di circa 10 forme. Le Aziende che hanno fatto domanda di inserimento:

- a) esclusivamente in qualità di trasformatori (T) si impegnano a comunicare a CertiProDop:
  - la data di produzione del lotto di prova (da comunicare il giorno stesso della produzione).
- b) in qualità di trasformatori stagionatori (T/S) si impegnano a comunicare a CertiProDop:
  - la data di produzione del lotto di prova (da comunicare il giorno stesso della produzione);
  - quando il Lotto di Prova ha raggiunto almeno 30 giorni di stagionatura.
- c) in qualità di stagionatori (S) si impegnano a comunicare a CertiProDop:
  - il nome e l'indirizzo del Caseificio – che deve essere già inserito nel sistema di controllo – dal quale intendono acquistare/ritirare il Lotto di prova fresco da avviare alla stagionatura;
  - la data di produzione del lotto di prova;
  - quando il Lotto di Prova ha raggiunto almeno 30 giorni di stagionatura.

**6.2 – Controlli sul Lotto di Prova**

Nel corso della Visita iniziale di riconoscimento CertiProDop verificherà, sul Lotto di Prova, il soddisfacimento dei seguenti requisiti di prodotto:

1. Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane;
2. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno;
3. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;
4. Pasta – struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;
5. Pasta – colore: da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo;
6. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo;
7. Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi;
8. Non è ammesso alcun trattamento di crosta;
9. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

I controlli sulla corrispondenza dei parametri di prodotto saranno così articolati in funzione delle responsabilità attribuibili a ciascuno dei soggetti della filiera seguendo le istruzioni operative appositamente redatte:

- a) sul prodotto dei soggetti richiedenti l'inserimento come trasformatori (T) e trasformatori/stagionatori (T/S) si verificano tutti i requisiti (da 1 a 9)
- b) sul prodotto dei soggetti richiedenti l'inserimento esclusivamente come stagionatori (S) si verificano i seguenti requisiti: 7, 8).

Valgono le seguenti precisazioni:

- Le verifiche analitiche, fisiche ed organolettiche di tipo distruttivo avverranno mediante apertura, prelievo e controllo di una forma appartenente al Lotto di prova;
- Le verifiche fisiche ed organolettiche di tipo non distruttivo avverranno mediante controllo di tutte le forme del Lotto di prova (comunque mai meno di 5 e mai più di 10 forme);
- Non conformità rilevate sul Lotto di Prova comportano il diniego del riconoscimento.
- In ogni caso il Lotto di prova non può essere immesso nel circuito DOP «Quartirolo Lombardo».

**7 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche**

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec) – entro 15 giorni – a CertiProDop le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

CertiProDop Srl svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da CertiProDop Srl secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*.

**8 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività**

In caso di “cessazione di attività”, o “sospensione volontaria dell'attività” il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a CertiProDop. Il soggetto che riiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg a CertiProDop eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

La richiesta di “recesso dal sistema di controllo” deve essere trasmessa dal soggetto entro la fine di ciascun anno (comunque non oltre

		Piano di controllo e certificazione di prodotto		PdCP – QUA Sez. 1
		Rev.del 28.03.2018		Pagina 8 a 24

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

Gennaio) per l'anno successivo. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da CertiProDop; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

L'esclusione dall'elenco può essere applicata dall'OdC anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un operatore riconosciuto non risulti concorrente alla realizzazione della denominazione «Quartirolo Lombardo» per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi. L'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco di CertiProDop. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, CertiProDop procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

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



**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****9 – Requisiti di conformità**

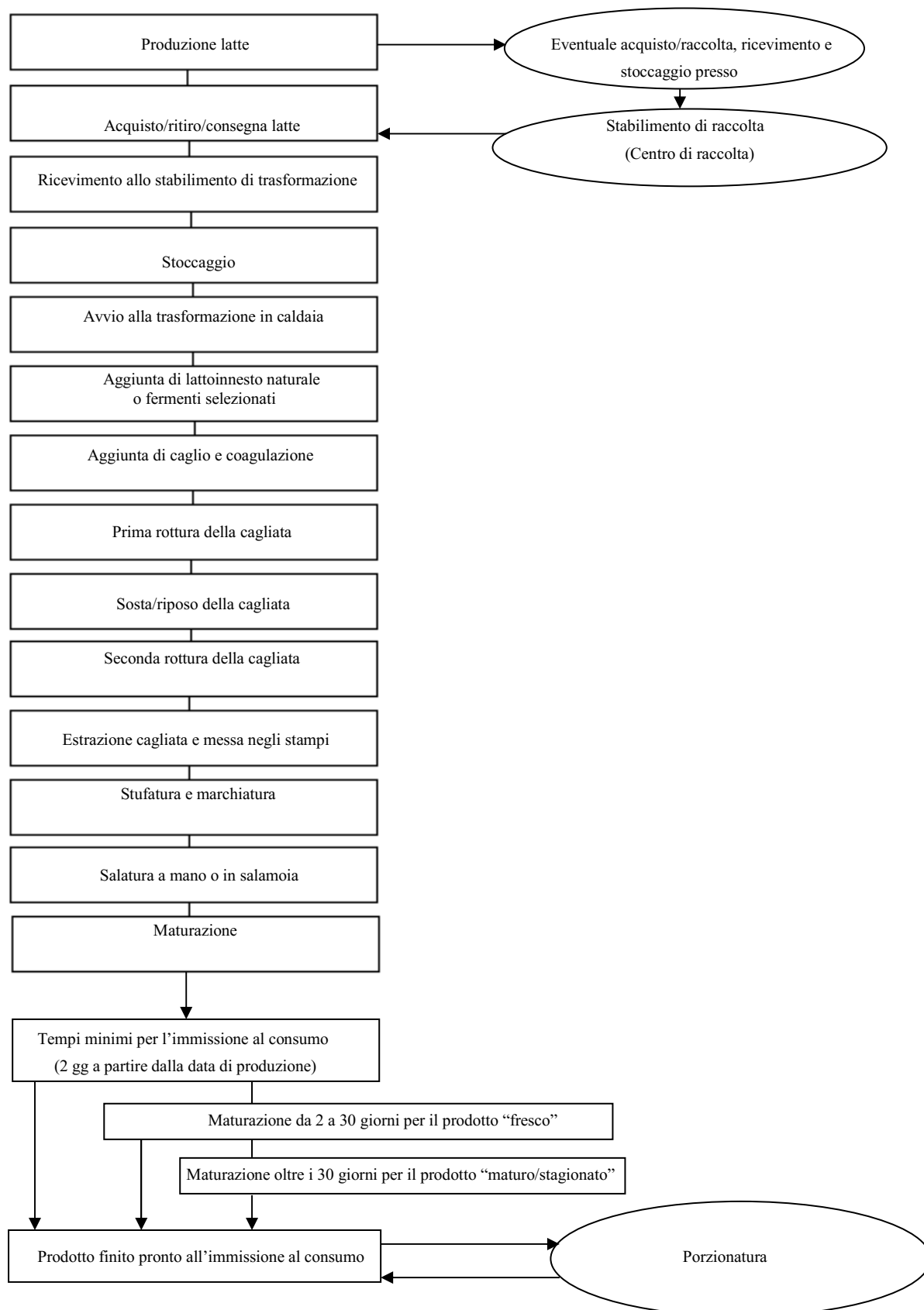
Requisiti generali, applicabili a tutti i soggetti (allevatori – centri raccolta latte – caseifici trasformatori o trasformatori/stagionatori – stagionatori -porzionatori) partecipanti alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo»:

- 1. Tabella requisiti applicabili ai diversi soggetti, a seconda della/e fase/i di filiera nella quale operano:

§	Fase	1
10.1	Zona di origine	1. Tutto il territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Milano, Pavia, Varese
10.2	Vigenza Sanitaria	2. Secondo quanto applicabile per tipologia di attività
10.3	Produzione del latte	3. Identificazione e registrazione capi 4. Identificazione e rintracciabilità latte prodotto, conservato alla stalla, venduto/in uscita. 5. Alimentazione delle bovine: identificazione degli alimenti e tracciabilità della zona di produzione degli stessi ( <b>Allegato 2</b> )
10.4	Acquisto, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte	6. Identificazione e rintracciabilità latte acquistato, ritirato/raccolto 7. Identificazione e rintracciabilità latte in accettazione 8. Separazione fisica del latte idoneo da non idoneo e stoccaggio separato 9. Identificazione e rintracciabilità latte stoccato 10. Identificazione e rintracciabilità latte venduto
10.5	Trasformazione latte	11. Identificazione e rintracciabilità latte destinato alla trasformazione a «Quartirolo Lombardo» 12. Impiego di latte vaccino proveniente dalla zona di produzione, derivante da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato. Impiego di latte crudo o pastorizzato. 13. E' consentita l'aggiunta di lattoinnesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure l'utilizzo di fermenti selezionati 14. Coagulazione effettuata con caglio di vitello 15. Coagulazione ad una temperatura compresa tra i 35° e i 44° onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti. 16. Prima rottura della cagliata seguita da riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo 17. Seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca
10.6	Immissione della cagliata negli stampi, stufatura, marchiatura, salatura. Tempi minimi per l'immissione al consumo	18. Messa in forma della cagliata mista a siero 19. Stufatura: a 24° - 30 ° C nel corso della quale la cagliata si struttura a formaggio; la stufatura è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore e temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta 20. Marchiatura di origine: la marchiatura di origine avviene su una faccia piana, mediante il marchio di cui all' <b>Allegato 1</b> , 21. Salatura: a secco o in salamoia con durata variabile in relazione al peso in locali freschi. 22. Immissione al consumo : 2 giorni a partire dalla data di produzione e/o da 2 a 30 giorni come «Quartirolo Lombardo» "fresco". 23. Non è consentito alcun trattamento di crosta 24. Identificazione e rintracciabilità del prodotto ottenuto ed immesso al consumo non prima del secondo giorno a partire dalla data di produzione 25. Eventuale avvio ad un ulteriore maturazione/stagionatura o vendita/cessione allo stagionatore, in caso di stagionatura conto terzi
10.7	Eventuale ulteriore maturazione/stagionatura	26. Identificazione e rintracciabilità prodotto avviato ad un ulteriore maturazione/stagionatura o acquistato ed avviato alla stagionatura 27. Maturazione/stagionatura per un periodo che si protrae da 2 a 30 giorni a partire dalla data di produzione. 28. Gli ambienti di maturazione/stagionatura devono avere circa: umidità relativa naturale o controllata dell'80-95% e temperatura tra 2 e 8°C. Con frequenza regolare le formesone sottoposte a rivoltamenti e spugnature con soluzione di acqua e sale. 29. Non è consentito alcun trattamento di crosta 30. Identificazione e rintracciabilità «Quartirolo Lombardo» "maturo/stagionato" (oltre i 30 gg di maturazione/stagionatura)
10.8	Prodotto finito «Quartirolo Lombardo» (fresco e/o maturo/stagionato)	31. Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto; 32. Dimensioni: lato delle facce da 18 a 22 centimetri; altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. 33. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg; 34. Pasta – struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura 35. Pasta – colore: da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo 36. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo 37. Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi 38. Non è consentito alcun trattamento di crosta 39. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato
10.9	Porzionatura	40. Il Quartirolo Lombardo può essere eventualmente porzionato 41. La porzionatura di prodotto finito può essere effettuata anche fuori dalla zona di origine.
10.10	Designazione e presentazione del prodotto: incarti.	42. Incarto autorizzato 43. Allegato 3

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****9.1 – Flusso di produzione del formaggio “Quartirolo Lombardo»**

Nel seguente diagramma di flusso produttivo sono descritte schematicamente le fasi tipiche del processo di produzione del formaggio “Quartirolo Lombardo”, dalla produzione del latte sino all’ottenimento del prodotto finito pronto per la commercializzazione.



		Piano di controllo e certificazione di prodotto		PdCP – QUA Sez. 1
		Rev.del 28.03.2018		Pagina 11 a 24

## PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)

### 10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera “Quartirolo Lombardo»

#### 10.1 – Produzione latte

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: ALLEVATORI (A): (Paragrafo “9. Requisiti di conformità” – 1.Tabella, § 10.1, 10.2, 10.3).

##### 10.1.2 – Prescrizioni e controlli

Ciascun allevatore (A) ai fini dell'idoneità del latte alla DOP e della tracciabilità delle forniture deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- registro di stalla dei bovini secondo le disposizioni di legge;
- registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita e a raccoglitore/caseificio (ad es: copia buoni di consegna, registro scarico, distinta raccolta);
- idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- il numero dei capi bovini presenti in stalla in relazione a quanto indicato nei relativi registri di stalla con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei bovini;
- la razione alimentare con l'indicazione per gli alimenti della zona di produzione (tracciabilità) e del tipo di alimento.  
(Vd. Allegato 2)

##### 10.1.3 – Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati CertiProDop ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso gli allevamenti.

Tale sistema di controllo prevede il controllo annuale, mediante Verifica Ispettiva, di un campione rappresentativo di produttori pari al 10% dei soggetti riconosciuti, dei quali il 5% è scelto da MIPAAF ed una quota uguale o maggiore al 5% dal Consorzio di Tutela incaricato. Qualora le segnalazioni pervenute dal Consorzio incaricato non raggiungessero la quota del 5% dei soggetti riconosciuti, MIPAAF provvederà ad integrare tale quota per la parte mancante.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.2 - Acquisto, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: CENTRI DI RACCOLTA (R) e CASEIFICI (T e T/S): (Paragrafo “9.Requisiti di conformità” – 1.Tabella, § 10.1, 10.2, 10.4).

**10.2.2 –Prescrizioni**

Ciascun CENTRO di RACCOLTA (R) e CASEIFICIO (T e T/S) deve:

- assicurarsi – contattando l'OdC - che i nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutela «Quartirolo Lombardo»; Valgono le seguenti precisazioni:
  - l'Organismo di controllo provvede a comunicare al caseificio o al centro di raccolta acquirente il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
  - è responsabilità e compito dei Caseifici e dei Centri di Raccolta informare i conducenti degli automezzi che ritirano il latte circa il giro di Raccolta da effettuare quotidianamente.
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e CODICE IDENTIFICATIVO attribuito da CertiProDop. Valgono le seguenti precisazioni:
  - ogni qual volta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il caseificio / centro di raccolta deve tempestivamente informare l'Organismo di Controllo;
  - il soggetto (caseificio e/o centro di raccolta) si deve impegnare ad assicurare la presenza di un proprio rappresentante durante le visite di controllo previste presso i propri conferenti.
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo.
- Tenere un registro di carico latte dal quale si possa desumere la q.tà entrata giornalmente e il relativo conferente/venditore; conservare i buoni raccolta latte o documentazione equivalente (per dettagli si veda Paragrafo 10.2.2.1).
- Identificare i serbatoi di stoccaggio, stoccare e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo, tenere adeguate registrazioni di stoccaggio e di movimentazione latte per quanto necessario e applicabile.
- I Centri di raccolta e i caseifici che svolgono sistematicamente attività di vendita latte, devono tenere adeguati registri di scarico latte dai quali si possa desumere: l'acquirente, la quantità consegnata e il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene (per dettagli si veda Paragrafo 10.2.2.1); qualora un caseificio svolga in maniera regolare, non saltuaria, attività di raccolta, stoccaggio e vendita latte ad altri caseifici lo stesso va riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo anche in qualità di Centro di raccolta latte.

**10.2.2.1 - Regolamentazione attività di compravendita latte tra Caseifici e tra Caseifici e Centri di Raccolta**

E' ammessa la compravendita di latte – da destinarsi alla produzione di «Quartirolo Lombardo» – esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'Organismo di controllo; il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura di latte idoneo con il giro di raccolta latte dettagliato e, preferibilmente, con dichiarazione riportante la frase “latte idoneo per Quartirolo Lombardo”; il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione, e comunque prima che il latte acquistato venga destinato alla filiera tutelata, la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria ciascuna fornitura e che questa sia costituita esclusivamente da latte proveniente da allevatori riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo.

Assicurarsi – contattando l'OdC - che i nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutela «Quartirolo Lombardo”;

Ogni qual volta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il caseificio / centro di raccolta deve tempestivamente informare l'Organismo di Controllo;

I Centri di raccolta e i caseifici che svolgono sistematicamente attività di vendita latte, devono tenere adeguati registri di scarico latte dai quali si possa desumere: l'acquirente, la quantità consegnata e il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene (per dettagli si veda Paragrafo 10.2.2.1); qualora un caseificio svolga in maniera regolare, non saltuaria, attività di raccolta, stoccaggio e vendita latte ad altri caseifici lo stesso va riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo anche in qualità di Centro di raccolta latte.

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante 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 CertiProDop.

**10.2.3 – Entità dei controlli ordinari**

Saranno oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo CertiProDop il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente Piano di Controllo e, in particolare:

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del latte acquistato/ritirato;
- la effettiva separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del latte venduto;
- la presenza, l'idoneità, e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell'ispettore coerentemente coi compiti assegnati all'Organismo di Controllo.

E' cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (si veda *Paragrafo 6*), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di acquisto, ritiro/raccolta latte; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante Verifica Ispettiva del:

- 33 % + 2 % dei Centri di raccolta riconosciuti (il 2 % citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop;
- 100% dei trasformatori (Caseifici) riconosciuti.

**10.2.4 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione**

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termin
Soggetti che effettuano attività di raccolta/acquisto/ ritiro latte (R, T, T/S)	1)	<b>Comunicazione annuale:</b> elenco propri conferenti latte ubicati in zona di origine evidenziando i conferenti il cui latte si intende destinare alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo»	1 volta l'anno	Entro 1 mese dalla richiesta
	2)	<b>Dichiarazione annuale</b> Q.tà di latte conferito nel corso dell'anno da ciascun proprio allevatore inserito nel sistema di controllo	1 volta l'anno	Entro fine Febbraio di ciascun anno
	3)	<b>Comunicazione</b> dati anagrafici nuovo conferente	Ad ogni nuovo conferente acquisito	Prima di destinare il latte alla filiera tutelata
	4)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà totale di latte idoneo entrato.	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
	5)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà totale latte idoneo uscito		

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1) , 2), 3), 4), 5) vanno trasmessi o in formato cartaceo (timbrati e vistati dal caseificio/centro di raccolta) o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.3 – Trasformazione latte, immissione cagliata negli stampi, stufatura, marchiatura e salatura, stagionatura**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: CASEIFICI (T e T/S) : (Paragrafo “9.Requisiti di Conformità” – 1.Tabella § 10.1, 10.2, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8).

**10.3.2 – Prescrizioni**

Ciascun Caseificio (T T/S) ai fini dell'idoneità del latte alla DOP e della tracciabilità della trasformazione latte, immissione cagliata negli stampi, stufatura, marchiatura, salatura e stagionatura deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- 1) *Scheda di lavorazione* (o supporto equivalente), che riporti o permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:
  - tipo di prodotto;
  - data di lavorazione del latte,
  - tipo e quantità di latte lavorato (indicare se si è impiegato latte parzialmente scremato),
  - serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve poter essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte),
  - marca e tipo di caglio impiegato (schede tecniche),
  - lattoinnesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente all'interno dello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati (registro produzione lattoinnesto – scheda tecnica fermento selezionato),
  - parametri di lavorazione;
  - Q.tà di prodotto ottenuto,
  - Lotto assegnato.
- 2) Registro di produzione «Quartirolo Lombardo» che riporti almeno le seguenti informazioni:
  - Data di produzione;
  - Lotto;
  - Q.tà di prodotto ottenuto.
- 3) Supporti adeguati che permettano di identificare, nonché individuare, il prodotto all'interno dello stabilimento; da tale supporto deve essere possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
  - Tipo di prodotto;
  - Lotto;
  - Data di produzione
  - Identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura).
- 4) Registro di scarico del prodotto finito fresco dal quale si possano desumere almeno le seguenti informazioni:
  - Tipo di prodotto;
  - Lotto/ data di produzione;
  - Q.tà immessa al consumo a partire dal 2° giorno dalla data di produzione sino al 30° giorno;
  - Q.tà eventualmente venduta/ceduta a stagionatore e relativa identificazione.
- 5) Registro di scarico del prodotto maturo/stagionato dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
  - Tipo di prodotto;
  - Lotto/data di produzione;
  - Q.tà immessa nel circuito dopo 30 gg di maturazione/stagionatura a partire dalla data di produzione.
- 6) Scheda di valutazione sensoriale prima della commercializzazione/immissione del prodotto finito che riporti i seguenti requisiti esterni: forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta e a campione quelli interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo; deve scartare le forme non conformi e registrarne le non conformità rilevate e la valutazione sensoriale.
- 7) Scheda di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – umidità).
- 8) Registro Non Conformità – Registro Reclami.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.3.2.1 - Attività di marchiatura**

L'attività di marchiatura avviene durante la stufatura mediante l'apposizione del contrassegno identificativo la denominazione (**Allegato 1**) su una faccia piana; allo scopo devono essere impiegati esclusivamente i marchi autorizzati, di proprietà del Consorzio di Tutela preposto; il Consorzio di Tutela deve fornirli a tutti i soggetti soci e non soci che lo richiedessero previa autorizzazione/indicazione di CertiProDop Srl.

**10.3.2.2 - Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato**

E' ammessa la compravendita di prodotto fresco marchiato - da stagionare ed infine commercializzare come «Quartirolo Lombardo» maturo/stagionato - esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'Organismo di controllo; il caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- Identificazione caseificio produttore (T,T/S);
- Tipo di prodotto;
- Q.tà;
- Data di produzione/lotto di produzione.

Il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione:

- la presenza ed idoneità del marchio sulla faccia piana;
- la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria di ciascuna fornitura.

Valgono le seguenti precisazioni:

- ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, contattando l'OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto dallo stesso OdC;
- qualora il prodotto non fosse marchiato sulla faccia piana o qualora il marchio apposto non fosse idoneo il prodotto fresco acquistato è da considerarsi non idoneo e pertanto deve essere escluso dalla filiera tutelata;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante l'acquirente deve richiedere al venditore integrazione della documentazione; qualora questa non fosse comunque esaustiva l'acquirente deve contattare l'OdC.
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto fresco va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori CertiProDop.

**10.3.2.3 - Verifiche analitiche in autocontrollo**

- a) I soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T), si impegnano nel corso di ciascun anno:
- a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come indicato nella tabella di seguito riportata;
  - ad effettuare tale verifica mediante prelievo di proprio prodotto finito fresco;
  - a trasmettere copia dei rapporti di prova a CertiProDop (*si veda Paragrafo 10.3.5*).
- b) I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), si impegnano nel corso di ciascun anno:
- a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come indicato nella tabella di seguito riportata;
  - ad effettuare tale verifica mediante prelievo di proprio prodotto finito fresco e/o maturo/stagionato;
  - a trasmettere copia dei rapporti di prova a CertiProDop (*si veda Paragrafo 10.3.5*).

Volume annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Maggiore di 0 fino a 500 Q.li ( ** )	Almeno 1 ( * )	- Grasso s.s. ( * * * )
Maggiore di 500 fino a 1000 Q.li ( ** )	Almeno 2 ( * )	
Maggiore di 1000 fino a 5000 Q.li ( ** )	Almeno 3 ( * )	
Maggiore di 5000 Q.li ( ** )	Almeno 4 ( * )	
( * ) Da Lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno.		
( ** ) Si intende, per i soggetti di cui alla lettera a), b) la q.ta prodotta.		
( *** ) Solo sul prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.		

Qualora dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità queste devono essere attribuite al/ai lotto/i al/i quale il/i campione/i appartengono; il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo si rimanda ai *Paragrafi 13.1 e 13.1.1*.

In caso di mancata trasmissione delle analisi in autocontrollo entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali analisi entro 10 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.3.3 – Controlli analitici**

- a) Su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- mediante prelievo di prodotto finito fresco.
- b) Su e presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- mediante prelievo di prodotto finito fresco e/o maturo/stagionato (per le modalità di stagionatura del prodotto si veda *Paragrafo 10.4*)

Volume annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Maggiore di 0 fino a 500 Q.li ( ** )	Almeno 1	Grasso s.s. ( *** ) Assenza trattamento di crosta
Maggiore di 500 fino a 1000 Q.li ( ** )	Almeno 2 ( * )	
Maggiore di 1000 fino a 5000 Q.li ( ** )	Almeno 3 ( * )	
Maggiore di 5000 Q.li ( ** )	Almeno 4 ( * )	
( * ) Da Lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno.		
( ** ) Si intende, per i soggetti di cui alla lettera a), b) la q.tà prodotta.		
( *** ) Solo sul prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.		

Qualora dalle verifiche sul prodotto e dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo si rimanda ai *Paragrafi 13.2 e 13.2.1*.

**10.3.4 – Controlli sensoriali**

I seguenti requisiti esterni di prodotto (forma, dimensione, peso, struttura e colore della crosta) ed interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo, sono verificati:

su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) ed attività di trasformazione e stagionatura (T/S), mediante verifica delle forme di prodotto finito dalle quali l'OdC preleva i campioni da avviare alle analisi di cui sopra. Se necessario, a discrezione dell'ispettore, tali verifiche possono essere effettuate anche su ulteriori forme di prodotto finito, seguendo apposita istruzione operativa.

Saranno infine oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo CertiProDop il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente *Piano di Controllo* e, in particolare:

- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del prodotto ottenuto e di quello venduto/uscito;
- l'effettivo rispetto delle modalità e dei parametri di lavorazione definiti nel presente Piano di Controllo;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell'ispettore coerentemente coi compiti assegnati all'Organismo di controllo.

E' cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

**10.3.5 – Entità dei controlli ordinari**

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (*Paragrafo 6*), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di trasformazione; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante Verifica Ispettiva del:

- 100% dei caseifici (T e T/S) riconosciuti.



**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.3.6 – Informazioni da trasmettere all’Organismo di Certificazione**

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termin
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) e Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	1)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà di latte lavorato a Quartirolo Lombardo	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
	2)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà prodotta ed immessa – in proprio – nel circuito come prodotto finito fresco		
	3)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà di prodotto venduto a stagionatore prima di 30 gg (T/S ed S).		
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	4)	<b>Trasmissione rapporto di analisi</b> relativo a requisiti chimici da verificare periodicamente in autocontrollo	In base ai volumi produttivi/ classe di campionamento di appartenenza (vedi colonna successiva)	Se 1 campione entro Dicembre
				Se 2 campioni 1 entro Settembre e 1 entro Dicembre
				Se 3 campioni 1 entro Giugno, 1 entro Settembre e 1 entro Dicembre
				Se 4 campioni 1 entro Marzo, 1 entro Giugno, 1 entro Settembre e 1 entro Dicembre

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1), 2), 3) e 4) vanno trasmessi o in formato cartaceo (timbrati e/o vistati dal soggetto T – T/S) o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l’Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall’operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.4 – Salatura – Stagionatura**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: STAGIONATORI (S e T/S): (*Paragrafo “9.Requisiti di Conformità – 1.Tabella, §10.1, 10.2, 10.6, 10.7, 10.8).*

**10.4.2 – Prescrizioni**

Ciascuno Stagionatore (S - T/S) ai fini dell'idoneità della DOP e della tracciabilità della salatura e stagionatura deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- 1) Registro di carico del prodotto dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
  - Data di acquisto;
  - Identificazione del caseificio produttore;
  - Data di produzione;
  - Q.tà di prodotto acquistato;
  - Lotto del produttore;
  - Lotto eventualmente riassegnato;
  - Tipo di prodotto.
- 2) Supporti adeguati che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da tale supporto deve essere possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
  - Tipo di prodotto;
  - Lotto;
  - Data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura).
- 3) Registro di scarico del prodotto maturo/stagionato dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
  - Tipo di prodotto;
  - Lotto/data di produzione;
  - Q.tà immessa nel circuito dopo 30 gg di maturazione/stagionatura a partire dalla data di produzione (per la parte fresca si veda *Paragrafo 10.3*);
- 4) Scheda di valutazione sensoriale (seguendo la stessa istruzione operativa e la stessa scheda adottata dagli ispettori durante i controlli) prima della commercializzazione/immissione del prodotto finito che riporti i seguenti requisiti esterni:
  - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta e a campione quelli interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo; deve scartare le forme non conformi e registrarne le non conformità rilevate e la valutazione sensoriale;
- 5) Scheda di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – umidità).
- 6) Registro Non Conformità – Registro Reclami.

**10.4.2.1 - Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato**

E' ammessa la compravendita di prodotto fresco marchiato – da maturare/stagionare ed infine commercializzare come «Quartirolo Lombardo» “fresco” o “maturo/stagionato” – esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'Organismo di Controllo; il Caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- Identificazione caseificio produttore (T, T/S);
- Tipo di prodotto;
- Q.tà;
- Data di produzione/lotto di produzione.

Il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione:

- la presenza ed idoneità del marchio sulla faccia piana;
- la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria ciascuna fornitura.

Valgono le seguenti precisazioni:

- ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, contattando l'OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto dallo stesso OdC;
- qualora il prodotto non fosse marchiato sulla faccia piana o qualora il marchio apposto non fosse idoneo il prodotto fresco acquistato è da considerarsi non idoneo e pertanto deve essere escluso dalla filiera tutelata;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante l'acquirente deve richiedere al venditore integrazione della documentazione; qualora questa non fosse comunque esaustiva l'acquirente deve contattare l'OdC.
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto fresco va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori CertiProDop.

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.4.2.2 - Verifiche analitiche in autocontrollo**

- a) I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), si impegnano nel corso di ciascun anno:
- a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come previsto al *Paragrafo 10.3.2.3 - lettera b)* al quale si rimanda.

**10.4.3 – Controlli analitici**

- a) Su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività stagionatura (S), CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- mediante prelievo di prodotto finito stagionato.
- b) Su e presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche previste al *Paragrafo 10.3.3 lettera b)*.

Volume annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica
Maggiore di 0 fino a 500 Q.li ( ** )	Almeno 1	- Assenza trattamento di crosta
Maggiore di 500 fino a 1000 Q.li ( ** )	Almeno 2 ( * )	
Maggiore di 1000 fino a 5000 Q.li ( ** )	Almeno 3 ( * )	
Maggiore di 5000 Q.li ( ** )	Almeno 4 ( * )	
( * ) Da Lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno.		
( ** ) Si intende, per i soggetti di cui alla lettera a) la q.tà acquistata fresca.		

Qualora dalle verifiche sul prodotto e dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo si rimanda ai *Paragrafi 13.2 e 13.2.1*.

**10.4.4 – Controlli sensoriali**

I seguenti requisiti esterni di prodotto (forma, dimensione, peso, struttura e colore della crosta) ed interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo, sono verificati:

- su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (S) ed attività di trasformazione e stagionatura (T/S), mediante verifica delle forme di prodotto finito dalle quali l'OdC preleva i campioni da avviare alle analisi di cui sopra. Se necessario, a discrezione dell'ispettore, tali verifiche possono essere effettuate anche su ulteriori forme di prodotto finito.

Saranno infine oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo CertiProDop il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente *Piano di Controllo* e, in particolare:

- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del prodotto acquistato/entrato, in stagionatura ed uscito/venduto;
- l'effettivo rispetto delle modalità e dei parametri di stagionatura definiti nel presente Piano di Controllo;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell'ispettore coerentemente coi compiti assegnati all'Organismo di controllo.

E' cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

		Piano di controllo e certificazione di prodotto		PdCP – QUA Sez. 1
		Rev.del 28.03.2018		Pagina 20 a 24

## PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)

### 10.4.5 - Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (*Paragrafo 6*), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di stagionatura; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante verifica ispettiva del:

- 100% degli stagionatori (S e T/S) riconosciuti.

### 10.4.6 - Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termin
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (S)	1)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà (acquistata prima dei 30 gg) immessa nel circuito come «Quartirolo Lombardo» «maturo/stagionato».	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	2)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà immessa – in proprio – nel circuito come «Quartirolo Lombardo» «maturo/stagionato».		

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1), 2) vanno trasmessi o in formato cartaceo timbrati e/o vistati dal soggetto o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera “Quartirolo Lombardo”****10.5 – Porzionatura**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: Porzionatori (P) : (*Paragrafo 9. Requisiti di Conformità – 1. Tabella, §10.2.9*)

**10.5.2 – Prescrizioni**

Ciascun Porzionatore (P) ai fini della idoneità della DOP e della tracciabilità della porzionatura deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- 1) *Registro di carico del Quartirolo Lombardo*, oppure tenere raccolta ordinata bolle di facile ed intuitiva consultazione, dal quale si possa risalire rapidamente almeno alle seguenti informazioni:
  - Data di carico del prodotto;
  - Tipo di prodotto (*Quartirolo Lombardo [da porzionare confezionare]*);
  - Lotto di carico;
  - Quantità espressa in Kg;
  - Lotto eventualmente riassegnato.
- 2) Supporti adeguati affinché il prodotto all'interno dello stabilimento possa essere identificato nonché individuato;
- 3) Il Quartirolo Lombardo porzionato deve essere etichettato/confezionato rispettando i requisiti di etichettatura previsti al *Paragrafo 10.6*
- 4) *Registro di scarico del Quartirolo Lombardo*, venduto (porzionato/in forme intere) oppure tenere raccolta ordinata bolle di facile ed intuitiva consultazione, dal quale si possa risalire rapidamente almeno alle seguenti informazioni:
  - Data di scarico del prodotto;
  - Tipo di prodotto (*Quartirolo Lombardo [porzionato/ in forme intere ]*);
  - Lotto di scarico;
  - Quantità espressa in Kg;
  - La causale (*vendita di Quartirolo Lombardo [porzionato/ in forme intere]*)

Valgono le seguenti precisazioni:

- Tali registri/schede di lavorazione/supporti devono essere di facile ed intuitiva consultazione a vanno tenuti costantemente aggiornati.
- Altre modalità sono ammesse, a condizione che garantiscano una facile ed intuitiva consultazione e che siano efficaci ai fini della tracciabilità del prodotto.
- Le operazioni di confezionamento della denominazione devono avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto similare generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni. Nel caso la separazione sia temporale, sul registro di confezionamento dovranno essere annotate, all'inizio di ogni operazione di confezionamento, date ed orari delle lavorazioni a Quartirolo Lombardo.

**10.5.3. – Entità dei controlli ordinari**

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso i Porzionatori (P); tale sistema prevede il controllo annuale, mediante Verifiche Ispettive del:100% dei soggetti iscritti alla filiera estratti da CertiProDop.

**10.5.4 - Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione**

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termini
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di porzionatura (P)	1)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà di Quartirolo Lombardo acquistato nel mese	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di porzionatura (P)	2)	<b>Dichiarazione mensile</b> Q.tà di Quartirolo Lombardo venduto/immesso nel circuito nel mese		

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1), 2) vanno trasmessi o in formato cartaceo timbrati e/o vistati dal soggetto o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.6 – Designazione e presentazione del prodotto**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: TRASFORMATORI – TRASFORMATORI/STAGIONATORI – STAGIONATORI – PORZIONATORI (T - T/S – S - P) : (Paragrafo “9.Requisiti di Conformità – 1.Tabella §10.10 ).

**10.6.2 – Prescrizioni**

Ciascun Trasformatore – Trasformatore/Stagionatore – Stagionatore – Porzionatore (T - T/S – S – P) ai fini dell'idoneità della DOP e della presentazione del prodotto al consumo deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità gli incarti che consentano di verificare che:

- 1) Ciascun soggetto inserito nella filiera regolamentata (T-T/S-S-P) prima di impiegare un nuovo incarto deve trasmetterne copia al Consorzio per la Tutela del Formaggio «Quartirolo Lombardo» riconosciuto dal MIPAAF (o in sua assenza a CertiProDop) che, dopo aver verificato la conformità ai requisiti prescritti nel precedente paragrafo 10.6 e nel punto 2 di cui sotto, ne autorizza l'impiego, fermo restando la responsabilità individuale degli operatori del settore alimentare per quanto attiene la rispondenza alla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.
- 2) Gli incarti impiegati per il formaggio «Quartirolo Lombardo» devono riportare:
  - a) La Denominazione di Origine Protetta «Quartirolo Lombardo», accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP ed eventualmente accompagnata dalla dicitura “Denominazione di Origine Protetta” o dall'acronimo D.O.P.
  - b) Logo “QLLQ” seguito dalla dicitura “Quartirolo Lombardo DOP – Regolamento (CE) n.1107/96” ( vedi allegato 3)
  - c) la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF” utilizzando l'acronimo o la dicitura Ministero delle Politiche Agricole , Alimentari e Forestali per esteso (n° 0025680 del 4.10.2012); per il prodotto destinato all'esportazione, la dicitura nella lingua del paese di commercializzazione utilizzando per esteso in lingua italiana la denominazione Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; es. in lingua inglese Certified by control body authorized by Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (n° 0002039 del 23.10.2012);
  - d) eventualmente la dicitura “fresco” per il prodotto immesso al consumo da 2 a 30 giorni dalla data di produzione;
  - e) obbligatoriamente la dicitura “stagionato/maturo” per la specifica tipologia, che ha avuto una maturazione/stagionatura oltre 30 giorni dalla data di produzione.

**11- Modalità di registrazione dell'attività di controllo svolta da CertiProDop**

L'attività di controllo, svolta da ispettore qualificato, e gli esiti della stessa vengono registrati su apposite Schede di controllo/rilevazione ciascuna delle quali è stata dedicata alla rilevazione di uno o più requisiti definiti.

**Ciascuna Scheda controllo riporta almeno le seguenti informazioni:**

- titolo sintetico che richiama il requisito alla cui verifica la scheda è destinata;
- data di conduzione della Verifica/Visita Ispettiva;
- eventuale identificazione della tipologia di Visita ispettiva che l'Ispettore si appresta a condurre;
- identificazione del dipendente/delegato che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- identificazione dell'Ispettore CertiProDop Srl;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni; firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo e dell'Ispettore CertiProDop.

Per il prelievo di Campioni di prodotto da destinarsi alle verifiche analitiche previste, la registrazione dell'attività viene effettuata su Schede di prelievo appositamente predisposte.

**Ciascuna Scheda prelievo riporta, in aggiunta a quanto sopra previsto, almeno le seguenti informazioni:**

- data di prelievo
- identificazione (eventualmente codificata ) del luogo/ soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato;
- identificazione codificata del soggetto al quale le analisi si riferiscono (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di campioni prelevati;
- identificazione del/i campione/i;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, ove applicabile, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;
- identificazione della/e aliquota/e di revisione prelevate (ove applicabile);

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****11.1 - Modalità dell'attività di prelievo**

Effettuare la divisione della forma di Quartirolo Lombardo in 4 aliquote la cui destinazione è sotto riportata :

- 1- AA - aliquota da portare al laboratorio di analisi;
- 2- AR - aliquota di revisione da conservare presso l'organismo di controllo;
- 3- AP - aliquota di parte da lasciare presso l'azienda;
- 4- AS - aliquota per effettuazione delle analisi sensoriali durante la verifica;

Ogni campione deve riportare sul sacchetto (numerato e con codice a barre) nella parte scrivibile quanto segue:

- Organismo di controllo
- Laboratorio analisi
- Data del prelievo
- Aliquota
- Sigla assegnata all'azienda
- Firma dell'ispettore
- Firma dell'azienda.

**12 - Aliquota di revisione**

- In caso di esito non conforme CertiprodoP comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.
- La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della DOP «Quartirolo Lombardo».
- In caso di contestazione, l'operatore, impegnandosi a trattenere il lotto di prodotto fino alla notifica degli esiti, può richiedere la ripetizione della analisi.
- La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da CertiprodoP presso un laboratorio accreditato (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente eventualmente proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati e qualificati di CertiprodoP).
- È compito inoltre di CertiprodoP informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.
- L'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.
- L'esito della ripetizione ha valore definitivo.
- Le spese sono a carico della parte soccombente.
- Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP – CertiprodoP procede come da paragrafo 13.2.1.

**13 – Non conformità**

Il trattamento e le azioni correttive a fronte di NC sono in generale trattate nel *PdCP – Matrice dei Controlli*. Valgono tuttavia le precisazioni di seguito riportate.

**13.1 - Gestione NC rilevate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo**

Se nel corso dell'attività di autocontrollo, prevista dal presente Piano, il soggetto rilevasse non conformità che coinvolgono requisiti fissati dal Piano stesso, il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguati supporti, attuando una gestione del prodotto o del processo coinvolti dalla NC, in modo da riportarli, quando possibile, all'interno dei limiti di conformità stabiliti.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste, i soggetti interessati devono fornire sufficiente evidenza del fatto che il prodotto NC sia stato escluso dal circuito tutelato e che non sia stato commercializzato come «Quartirolo Lombardo».

**13.1.1 - Non conformità analitiche rilevate in autocontrollo**

- a) Le seguenti NC analitiche, che coinvolgono il prodotto (grasso s.s), rilevate dallo stesso soggetto nel corso dell'autocontrollo aziendale, vengono gestite applicando il seguente criterio/logica:
  - 1) Dopo aver ricevuto dal soggetto (come previsto al *Paragrafo 10.10*) copia di Rapporto di prova che abbia dato esito NC, si richiede intensificazione attività di autocontrollo (\*) se a conclusione intensificazione attività di autocontrollo non vi sono ulteriori rilievi di non conformità allora la NC iniziale si chiude;
  - 2) Se nel corso dell'attività di autocontrollo si presentasse una NC si effettua VS (\*\*);
  - 3) Qualora nel corso della VS venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità l'operatore verrà segnalato all'Ispettorato, in aggiunta alle eventuali segnalazioni già dovute in accordo con le disposizioni del Piano dei controlli.

Note e precisazioni:

- VS : Visita di sorveglianza

- (\*) Intensificazione autocontrollo: richiesta di effettuare minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in un mese o in due mesi consecutivi

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- (\*\*) Nel corso di ciascuna VS si effettuano minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in un mese o in due mesi consecutivi
- il prodotto NC, escluso dal circuito DOP;

**13.2 - Gestione NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo**

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da CertiproDop nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso (vedi paragrafo 13.5 ricorsi) e di revisione di analisi.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da CertiproDop si rimanda ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive come indicate nel PdCP – *Matrice dei controlli*.

**13.2.1 - Non conformità analitiche rilevate nel corso dei controlli dell'OdC**

- a) Le seguenti NC analitiche che coinvolgono il prodotto (grasso s.s., assenza trattamento di crosta), rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo, vengono gestite applicando il seguente criterio/logica:

- 1) Dopo aver ricevuto dal Laboratorio il Rapporto di prova NC, si effettua VS con prelievo a scopo analitico ( \*\* ) e si richiede intensificazione attività di autocontrollo ( \* );
- 2) Se dalla VS non emerge NC si richiede di concludere – ove già non conclusa – l'attività di autocontrollo previsto al punto 1) e poi si chiude la NC;
- 3) Qualora nel corso della VS venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità l'operatore verrà segnalato all'Ispettorato, in aggiunta alle eventuali segnalazioni già dovute in accordo con le disposizioni del Piano dei controlli.

- VS: Visita di sorveglianza
- ( \* ) Intensificazione autocontrollo: richiesta di effettuare minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in un mese o in due mesi
- ( \*\* ). Nel corso di ciascuna VS si effettuano minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in per per mese o in due mesi consecutivi
- Il prodotto NC va escluso dal circuito DOP;

**13.3.1 - Sospensione dal sistema**

Il provvedimento di sospensione risulta applicabile limitatamente alla fase di riconoscimento iniziale del soggetto, qualsiasi sia l'attività che lo stesso intenda svolgere nella filiera Quartirolo Lombardo.

**13.3.2 - Richiami reiterati**

Dopo la terza NC di tipo lieve consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva all'ordinario piano dei controlli;

Dopo la terza NC di tipo grave consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva in aggiunta all'ordinario piano dei controlli.

**13.4 – Ricorsi**

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello di CertiproDop SRL contro le decisioni dello stesso nei casi di non concessione, di sospensione o di revoca della certificazione.

Il ricorso dovrà essere presentato con lettera raccomandata entro 8 giorni dalla data di notifica della decisione presa da CertiproDop ed l'operatore dovrà specificare per iscritto i motivi per cui dissente dalle suddette decisioni.

La documentazione di richiesta dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Organizzazione e dovrà contenere chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esaminerà il ricorso ed ascolterà i rappresentanti dell'operatore entro 15 giorni dalla sua presentazione.

La Giunta di Appello decide entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso.

Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata.

Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico del soccombente.