

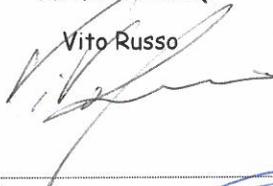
PIANO DEI CONTROLLI DOP CANESTRATO PUGLIESE

Redatto
Salvatore Sergi



Verificato RAQ

Vito Russo



Approvato
il Presidente
Federico Di Biase



ASSEGNATARIO

Copia assegnata a: Mipaaf		Funzione: Autorità competente
Copie n° 3 di 3	Emessa il: 17/12/2008	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità: Vito Russo

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
10/11/2008	00	Riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99



PREMESSA

Il Reg. CE 510/2006 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. siano conformi ad un disciplinare di produzione (Art. 4) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

Il presente *Piano dei Controlli*, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 1), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto DOP CANESTRATO PUGLIESE e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione "CANESTRATO PUGLIESE".

SCOPO

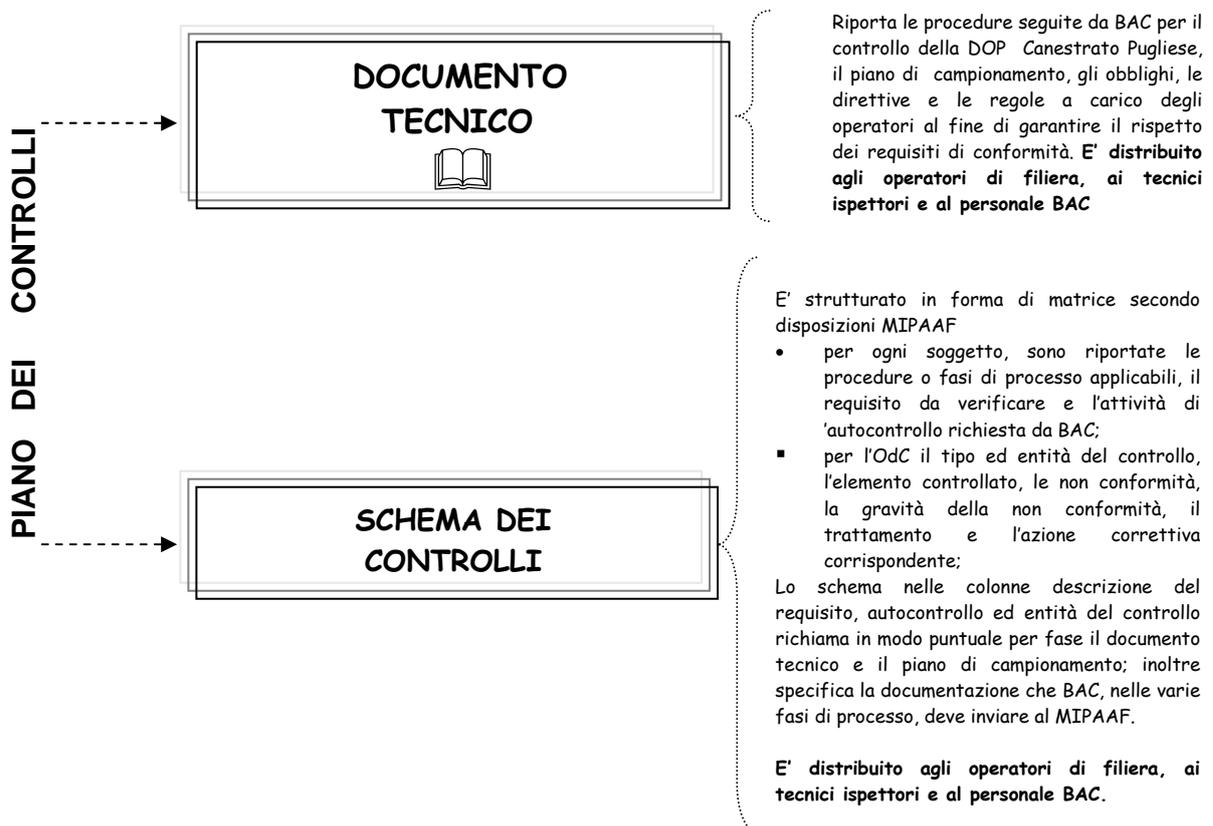
Assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP Canestrato Pugliese.

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli.



**DOCUMENTO TECNICO
DOP CANESTRATO PUGLIESE**

INDICE GENERALE

REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO -----	4
TERMINI E DEFINIZIONI -----	5
DIAGRAMMA DI FLUSSO DI FILIERA -----	7
ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO -----	8
MODALTA' DI ACCESSO -----	8
PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO -----	8
ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO -----	9
MANTENIMENTO DEI REQUISITI-----	9
ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI -----	9
ISPEZIONI E D ENTITA DEI CONTROLLI IN SORVEGLIANZA -----	10
RICONFERMA-----	10
MANCATO INVIO DELLA RICHIESTA DI RICONFERMA -----	11
OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI -----	11
OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI-----	11
COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE -----	11
CESSAZIONE ATTIVITA'-----	12
RINUNCIA-----	12
AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI-----	12
RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NE SISTEMA DEI CONTROLLI -----	12
REQUISITI DI CONFORMITA' DISCIPLINATI -----	13
IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLEVATORI E ACCETTAZIONE LATTE -----	14
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'-----	15
COMUNICAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO DOP CANESTRATI PUGLIESE -----	16
VERIFICA CONFORMITA' ETICHETTE -----	16
RICHIESTA DELLA VERIFICA CONFORMITA' DOP CANESTRATO PUGLIESE-----	16
RICHIESTA PER SUCCESSIVA RISTAMPA -----	16
RILASCIO CONFORMITA' PRODOTTO -----	17
PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA' -----	17
RICORSO ALLE NON CONFORMITA' GRAVI DA PARTE DEGLI OPERATORI -----	19
VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO -----	20
RISERVATEZZA -----	20
TARIFFARIO -----	20
VERIFICHE ANALITICHE E PIANO DI CAMPIONAMENTO DOP CANESTRATO PUGLIESE-----	21
TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE -----	22
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE -----	23

1 REGOLAMENTI, NORME, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTI COMUNITARI	
REGOLAMENTO CE/UE n° 510 del 20/03/2006	relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
REGOLAMENTO (CE) N. 1898/2006 DELLA COMMISSIONE del 14 dicembre 2006	recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari
REGOLAMENTO (CE) N. 628/2008 DELLA COMMISSIONE del 2 luglio 2008	che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
Regolamento (CEE) n. 2037/93 della Commissione del 27 luglio 1993	Modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari - Gazzetta ufficiale Comunità europee L 185 del 28.7.1993
Regolamento (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996	Registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio - Gazzetta ufficiale Comunità europee L 148 del 21.06.1996 e successive modifiche e integrazioni
Regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione del 17 dicembre 1996	All'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari - Gazzetta ufficiale Comunità europee L 327 del 18.12.1996.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI	
D.lgs 19-11-2004 n° 297 Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
Nota Ministeriale del 06\12\2000 Prot. n° 64338	Concernente obbligo di riportare sulle etichette la dicitura Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali ai sensi dell'Art.10 del Reg. (CEE) 2081/92
LEGGE 21 dicembre 1999, n. 526	Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999
Decreto 25 maggio 1998 del Ministero per le Politiche Agricole e forestali	Istituzione del gruppo tecnico di valutazione degli organismi di controllo privati Gazzetta Ufficiale 178 del 1 agosto 1998
Decreto 29 maggio 1998 del MIPAF "Gazzetta Ufficiale 162 del 14 luglio 1998"	Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
Decreto 21 luglio 1998 del Ministero per le Politiche Agricole e forestali	Prime disposizioni attuative relative a procedure e modalità dei controlli in materia di indicazioni geografiche protette o a denominazioni di origine protette da parte dell'autorità nazionale competente degli organismi di controllo privati. Gazzetta Ufficiale 181 del 05-08-1998.
Legge 21 dicembre 1999 n. 526	Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999. Gazzetta Ufficiale 13 del 18.01.2000.

NORME DI RIFERIMENTO	
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

RIFERIMENTI LEGISLATIVI	
Decreto Ministeriale del 10/09/1999	Autorizzazione all'organismo di controllo denominato "BioAgriCert - S.c.r.l." ad effettuare i controlli sulla denominazione geografica "Canestrato pugliese" registrata in ambito Unione europea come denominazione di origine protetta
D.P.R del 10/09/1985	Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Canestrato Pugliese» pubblicato su : Gazzetta Ufficiale Italiana n° 112 del 16/05/1986

2 TERMINI E DEFINIZIONI

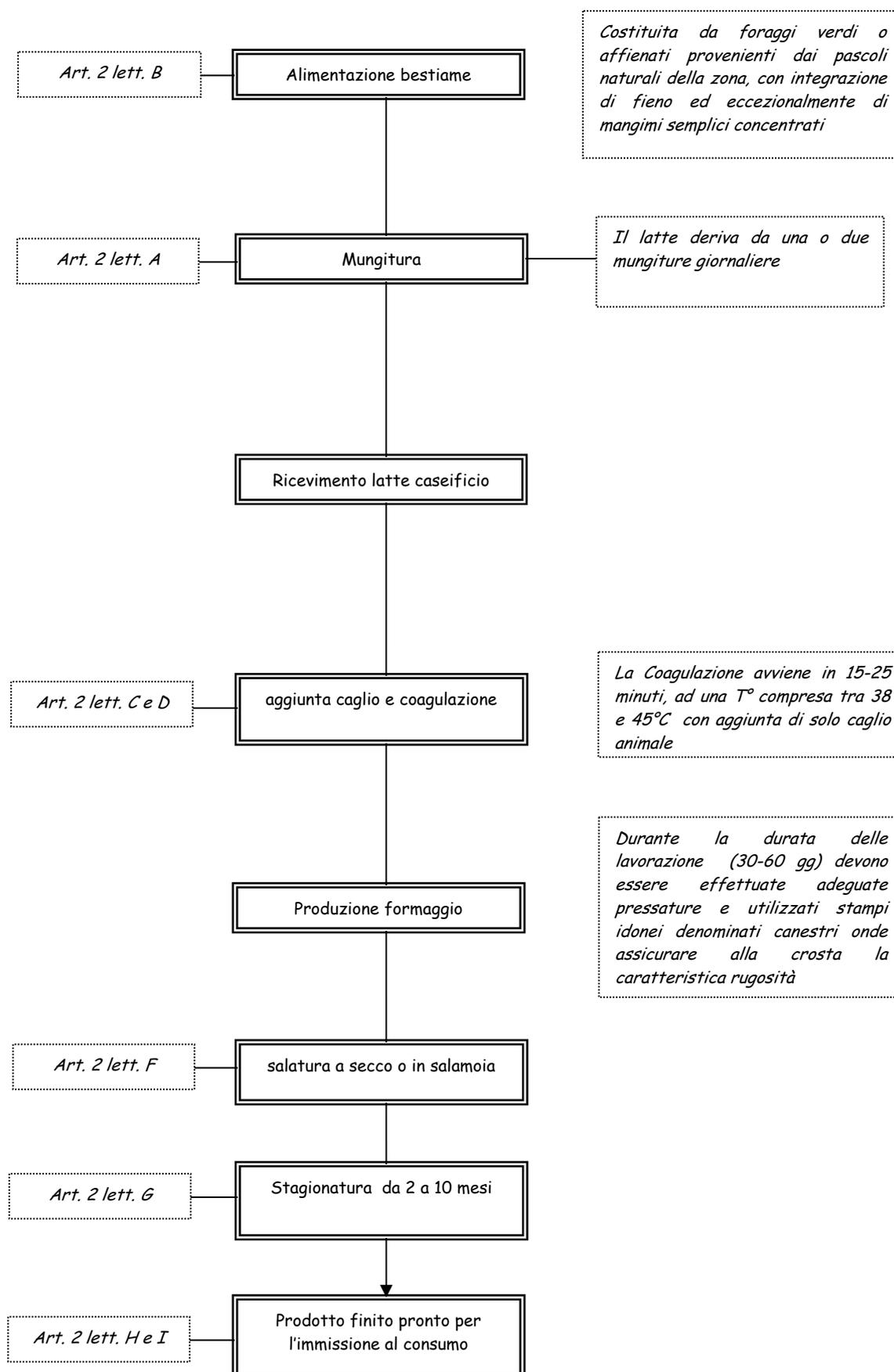
Definizione o Sigla	Descrizione
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da BAC
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Autocontrollo	Verifica, effettuata presso i propri siti produttivi, dei requisiti di conformità relativi a un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte degli operatori per la DOP Canestrato Pugliese
Verifica conformità etichetta	Atto mediante il quale BAC valuta la conformità delle etichette, ad ogni variazione, e indica con sufficiente certezza che l'operatore e il lotto risultano conformi ai requisiti specificati dal piano dei controlli.
OdC	Organismo di Controllo e Certificazione
BAC	BioAgriCert con sede in via Dei Macabracchia, 8 - Casalecchio di Reno (BO)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Responsabile di settore BAC	Membro del CdC BioAgriCert
Ispettore BAC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive, previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Tecnico valutatore BAC	Tecnico con la necessaria competenza relativa allo schema ed alla tipologia di prodotto di riferimento, che esegue la valutazione della documentazione inviata dagli operatori e dai tecnici ispettori
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal piano dei controlli ai fini dell'inserimento dell'operatore, nell'elenco degli operatori controllati.
Variazioni significative	Variazioni riguardanti il processo produttivo, il condizionamento, la trasformazione, il sistema di gestione e i requisiti strutturali che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le variazioni, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli.

Definizione o Sigla	Descrizione
Non conformità	Mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel piano dei controlli. Per i prodotti DOP/IGP, sulla base delle disposizioni MIPAAF, sono previsti due livelli di non conformità: lieve e grave, alle quali fanno seguito provvedimenti la cui tipologia viene graduata in funzione della capacità di pregiudicare o meno la sicurezza del sistema di controllo e la conformità dei prodotti.
Trattamento della non conformità	Si intende l'insieme delle azioni intraprese da BAC al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto
Azione correttiva	Si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
Operatore	Persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare DOP Canestrato pugliese, che richiede a BAC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Operatore riconosciuto	Soggetto inserito nel sistema di controllo BAC
Elenco degli operatori controllati	Elenco aggiornato annualmente da BAC in cui si dichiara la idoneità dell'operatore ai requisiti previsti dal piano dei controlli.
Allevatore	Operatore identificato che conduce un allevamento di ovini, ubicato nella zona di produzione delimitata, che produce del latte di pecora intero idoneo alla trasformazione in formaggio DOP Canestrato Pugliese
Latte idoneo	Latte di pecora intero proveniente da allevatori ubicati nella zona di origine riconosciuti e inseriti nel sistema dei controlli
Latte non idoneo	Tutto il restante latte
Caseificio	Operatore identificato che trasforma il latte idoneo in formaggio DOP Canestrato Pugliese; qualora presso il caseificio siano attuate attività di stagionatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per lo stagionatore.
Stagionatore	Operatore identificato che effettua la stagionatura, da due a dieci mesi, del formaggio DOP Canestrato Pugliese. Qualora presso lo stagionatore siano attuate attività di caseificazione lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il caseificio.
Rintracciabilità	Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentale relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera"
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).
Lotto di trasferimento latte di pecora intero	Quantità omogenea di latte, trasferito dall'allevatore al caseificio, derivante da una o due mungiture giornaliere , identificato attraverso scheda-distinta raccolta latte per cui è possibile garantire la Rintracciabilità
Prodotto finito	Canestrato pugliese
Canestrato pugliese	Prodotto stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero. Si ottiene dalla trasformazione del latte idoneo e dalla stagionatura in conformità e nel rispetto dei requisiti disciplinati.

Definizione o Sigla	Descrizione
Canestro	Stampi idonei utilizzati per contenere le forme di formaggio che conferiscono alla crosta la caratteristica rugosità
Disciplinare di produzione	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 4 del Reg. (CE) 510/2006 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Requisito	Disposizione, presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
DOP Denominazione di origine protetta	Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata
Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, ed approvato dal gruppo tecnico di valutazione; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati

3. DIAGRAMMA DI FLUSSO DI FILIERA DEL CANESTRATO PUGLIESE DOP

Nel seguente diagramma sono descritte schematicamente le fasi tipiche del processo di produzione del formaggio "Canestrato Pugliese", dalla produzione del latte sino all'ottenimento del prodotto finito pronto per l'immissione al consumo.



4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP Canestrato Pugliese sono gli allevatori e i caseifici. Più precisamente:

- L'attività di raccolta è attuata dai caseifici che raccolgono direttamente o indirettamente, per mezzo di trasportatori adeguatamente identificati, il latte presso gli allevamenti; indipendentemente dal tipo di raccolta non sono previsti stoccaggi intermedi ma la consegna diretta al caseificio;
- L'attività di stagionatura è condotta direttamente dai caseifici

Allo stato attuale, non sono previste le figure dei raccoglitori di latte, degli stagionatori, dei laboratori di porzionatura, grattugia e degli intermediari.

5. MODALITÀ DI ACCESSO

5.1 Prima Adesione allevatori

Gli allevatori che intendono aderire alla DOP Canestrato Pugliese devono inviare a BAC, entro e non oltre il **31-12**, la richiesta di **prima adesione**-riconferma-rinuncia (Mod. RA_AL_01) adeguatamente compilata, allegando:

- A** copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa
- B** copia attestazione di registrazione sanitaria rilasciata dall'ASL e/o relativo codice alfanumerico
- C** la richiesta sottoscritta dal richiedente con la quale si dichiara il rispetto dell'alimentazione ovina secondo i requisiti disciplinati

5.2 Prima Adesione Caseifici

Gli operatori che intendono aderire alla DOP Canestrato Pugliese devono inviare a BAC, entro e non oltre il 31-12, la richiesta di **prima adesione**-riconferma-rinuncia (MOD. RA_TR_06) adeguatamente compilata, allegando:

- A** copia del bollettino postale attestante l'avvenuto pagamento della quota fissa
- B** riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004
- C** certificato iscrizione CCAA
- D** il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato

Con la sottoscrizione della Domanda di prima adesione, ciascun soggetto accetta integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la denominazione "Canestrato Pugliese".

6. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

6.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, BAC provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati. La domanda sarà accettata previa positiva valutazione della sua conformità. Nel caso in cui la domanda risultasse incompleta, il Richiedente verrà informato e saranno richieste le integrazioni a completamento della documentazione presentata. Nel caso in cui la domanda risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato del motivo per cui la domanda è stata respinta.

6.2 visita ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell'esame documentale BAC pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore:

- valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel piano dei controlli per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- valuta la documentazione prevista;
- registra i risultati nel rapporto ispettivo, consegnandone copia all'operatore, ed esprime un parere sulla conformità;
- segnala le carenze riscontrate;
- consegna la documentazione prevista nel modulo consegna e accettazione.

6.4 programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

OPERATORE	ENTITA' DEL CONTROLLO PRIME ADESIONI
Allevatore	100%
Caseifici	100%

7. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

7.1 Iscrizione nell'elenco degli operatori controllati

Il rapporto di ispezione iniziale, redatto e inviato a BAC dal tecnico, viene sottoposto a valutazione. Il tecnico valutatore se riscontra la conformità, propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo. Se accolto, l'operatore viene inserito nel programma informatico e farà parte dell'elenco degli operatori controllati. Qualora dalla valutazione non sono soddisfatte tutte le condizioni per l'iscrizione nel suddetto elenco, il tecnico valutatore informa l'operatore delle NC riscontrate e comunica il rispettivo trattamento previsto dallo schema dei controlli. Se l'operatore può dimostrare che, entro determinati limiti di tempo, ha svolto le opportune azioni correttive per risolvere le NC riscontrate, il tecnico valutatore propone al responsabile di settore l'accettazione dell'operatore nel sistema di controllo e l'iscrizione nell'elenco. In caso contrario, la pratica è sottoposta al Consiglio di Certificazione che delibera in merito al respingimento per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati.

8. MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente, successivamente all'inserimento nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

9. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti previsti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Tutte le sedi dell'operatore assoggettate al controllo BAC, devono essere aperte al tecnico ispettore che si presenta per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento durante l'orario di lavoro, come pure deve essere sempre presente almeno un addetto che possa prestare la necessaria cooperazione.

allevatori

L'attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti riguarda:

- L'ubicazione e l'adeguatezza degli allevamenti;
- Il rispetto dei requisiti previsti da piano dei controlli;
- le eventuali modifiche intervenute e comunicate a BAC;
- le eventuali variazioni significative comunicate a BAC;
- La conformità al disciplinare di riferimento;
- Le attività di autocontrollo
- L'identificazione, la rintracciabilità e la consegna del latte;

caseifici

L'attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti riguarda:

- L'ubicazione dell'unità produttiva e il mantenimento dei requisiti strutturali degli impianti e delle strutture;
- La identificazione degli allevatori
- I controlli in accettazione
- Le attività di autocontrollo
- Il rispetto dei requisiti previsti da piano dei controlli
- L'identificazione del latte in accettazione e durante lo stoccaggio
- L'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- designazione e la presentazione (etichettatura);
- le eventuali modifiche intervenute e comunicate a BAC;
- le eventuali variazioni significative comunicate a BAC;
- I controlli amministrativi e verifiche di magazzino ;
- verifica attuazione ed efficacia delle azioni correttive messe in atto per non conformità e raccomandazioni precedenti (aspetto applicativo);

10. ISPEZIONE ED ENTITÀ DEI CONTROLLI IN SORVEGLIANZA

BAC effettua delle verifiche ispettive di sorveglianza, la cui entità diversa per ogni operatore di filiera, è quella riportata nello schema dei controlli alla voce **entità del controllo per anno (in %)**. La *tipologia del controllo viene* raggruppata in tre possibili categorie:

- documentale (indicata nello Schema con la lettera **D**);
- ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto (indicato nello Schema con la lettera **I**) che comprende anche un controllo a campione della documentazione aziendale;
- analitico sul prodotto (indicato nello Schema con la lettera **A**).

10.1 programma annuale dei controlli in sorveglianza

OPERATORE	ENTITÀ DEL CONTROLLO IN SORVEGLIANZA
Allevatore	10% ¹
Caseifici	100%

¹ Esclusivamente per quanto concerne la percentuale del 10%, riferito agli allevamenti, si precisa che tale percentuale verrà determinata sommando:

- A** un 5% di soggetti che verranno estratti dall'elenco degli allevamenti riconosciuti, con il metodo dei numeri casuali. L'estrazione avverrà a cura del MIPAAF e delle Regioni nel cui territorio ricade l'area di produzione della DOP interessata.
- B** un 5% di soggetti indicati dal Consorzio di tutela incaricato su segnalazione di casi dubbi e 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 dal Consorzio di tutela riconosciuto, l'intera percentuale del 10% verrà determinata dal MIPAAF e dalle Regioni interessate secondo la metodologia descritta al punto A.

10.2 visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

- 10.2.1 Nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- 10.2.2 Nei casi in cui si sospetta dell'affidabilità dell'operatore;
- 10.2.3 Nei casi in cui l'operatore comunica a BAC *variazioni significative*

11. RICONFERMA

11.1 Allevatori

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di adesione-**riconferma**-rinuncia (mod. RA_AL_01), barrando la voce riconferma.

11.2 Caseifici

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire entro e non oltre il 31-12 di ogni anno, la richiesta di adesione-**riconferma**-rinuncia (mod. RA_TR_06) barrando la voce riconferma.

12. MANCATO INVIO DELLA RICHIESTA DI RICONFERMA

In caso di mancato invio della richiesta di riconferma nei tempi indicati al punto 11, l'operatore verrà escluso dall'elenco degli operatori controllati.

13. OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

- A Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli ed effettuano adeguata registrazione;
- B Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il latte non idoneo non venga immesso nel circuito tutelato;
- C Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto finito non conforme non venga messo in commercio come DOP Canestrato Pugliese;
- D Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore BAC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Canestrato Pugliese presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F inviano la documentazione richiesta da BAC entro 10 giorni dalla notifica;
- G Comunicano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

14. OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI

14.1 Allevatori

- A Registrano l'identificazione dell'allevamento, la data, la quantità giornaliera di latte conferito al caseificio sul registro-scheda-buono conferimento latte o equivalente;
- B Registrano il rispetto dei requisiti disciplinati sull'alimentazione dei capi ovini.

14.2 Caseifici

- A Compilano ed inviano a BAC, entro e non oltre il 31-12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC, per ogni allevatore inserito nell'elenco degli operatori controllati, i litri di latte presi in carico per la produzione del formaggio DOP Canestrato Pugliese;
- B Comunicano, entro e non oltre il 31-12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC, mediante l'invio del modulo (Mod. DC 25) i dati relativi all'immissione al consumo;
- C Registrano le lavorazioni, i dati relativi al prodotto certificato e i requisiti di conformità della materia prima e del prodotto finito DOP Canestrato pugliese;
- D si accertano che i coadiuvanti (caglio animale) e il latte, per la produzione del formaggio DOP Canestrato, siano conformi ai requisiti previsti dal piano dei controlli e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- E Conservano la scheda tecnica del caglio utilizzato per la coagulazione del latte.
- F Chiedono a BAC ogni anno l'elenco degli allevatori inseriti nell'elenco degli operatori controllati, prima della presa in carico del latte per la produzione della DOP Canestrato Pugliese;

Gli operatori devono dare evidenza a BAC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni, del rispetto degli obblighi e dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

15. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente a BAC che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di valutare se le variazioni richiedano ispezioni, prove o altro tipo di indagine. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive visite ispettive in sorveglianza previste al punto 10 del presente documento; viceversa se la comunicazione riguarda variazioni significative BAC procederà come previsto al punto 10.2.3 del presente documento.

15.1 Allevatori

Sono tenuti a comunicare a BAC le variazioni intervenute, entro 15 giorni, mediante l'invio del modulo delle modifiche (Mod. MM_02) allegando a supporto adeguata documentazione.

15.2 Caseifici

Sono tenuti a comunicare formalmente a BAC, le modifiche intervenute, entro 15 giorni mediante l'invio del modulo delle modifiche aziende di trasformazione (Mod. MM_07) allegando a supporto adeguata documentazione.

16. CESSAZIONE ATTIVITÀ

16.1 Allevatori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (Mod. RA_AL_01) compilata in ogni sua parte barrando la voce **rinuncia**.

16.2 Caseifici

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro 15 gg, dalla decisione, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di adesione-riconferma-rinuncia (Mod. RA_TR_06) compilata in ogni sua parte barrando la voce **rinuncia**. Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con la cancellazione dall'elenco degli operatori controllati.

17. RINUNCIA

La notifica di rinuncia oltre a comportare la cancellazione dall'elenco obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione del latte e del prodotto finito DOP Canestrato Pugliese ;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Canestrato Pugliese;
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza;

18. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

19. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono attenersi e ripetere *l'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico*.

20. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono operare nella filiera produttiva della DOP Canestrato Pugliese devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al Disciplinare e al presente piano approvato dal MIPAAF. Si riportano successivamente i requisiti, evidenziati in grassetto e sottolineati, applicabili a tutti gli operatori partecipanti alla filiera tutelata DOP Canestrato Pugliese.

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Canestrato pugliese», il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo Art. 3.

Art. 2.

La denominazione di origine «Canestrato pugliese» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

- A Formaggio stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente da una o due mungiture giornaliere;
 - B L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati; si produce durante tutto l'anno.
 - C Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38 ed i 45°C con aggiunta di solo caglio animale
 - D La coagulazione del latte avviene entro 15-25 minuti.
 - E Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei denominati «canestri» onde assicurare alla crosta la caratteristica rugosità.
 - F Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione che inizia 2-4 giorni dopo la preparazione viene effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione, durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro.
 - G Il periodo di stagionatura si protrae da due a dieci mesi in locali freschi debolmente ventilati.
- È usato come formaggio da tavola o da grattugia quando la maturazione non è inferiore a sei mesi.

H Caratteristiche del formaggio DOP Canestrato pugliese:

- 1. forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
 - 2. dimensioni: diametro delle facce da 25 a 34 cm; altezza dello scalzo da 10 a 14 cm, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
 - 3. peso: da 7 a 14 kg;
 - 4. confezione esterna: crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa, trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino;
 - 5. colore della pasta: di colore giallo paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura;
 - 6. struttura della pasta: pasta a struttura compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile;
 - 7. sapore: piccante caratteristico piuttosto marcato;
- I grasso nella sostanza secca: minimo 38%.

Art. 3.

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia e quello dei seguenti comuni ricadenti nella provincia di Bari: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Ruvo di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.

21. IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLEVATORI E ACCETTAZIONE LATTE

L'Operatore deve accertarsi, prima della presa in carico della materia prima e/o semilavorato, che il fornitore:

- A sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell'elenco degli operatori controllati;
- B rientri nella zona di produzione delimitata dall'Art. 3 del piano dei controlli.

BAC al fine di facilitare quanto previsto ai punti A e B, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

21.1 Controlli in accettazione

Le registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori BAC, per ogni fornitura, di risalire all'allevatore di provenienza, al trasportatore e ai quantitativi conferiti.

21.1.1 Caseificio

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il latte dopo avere verificato:

- A la presenza dell'allevatore nell'elenco degli operatori controllati inviato da BAC;
- B la presenza della distinta raccolta latte in cui deve comparire la data di raccolta, il nome dell'allevatore, la quantità di latte ritirata, l'ora del ritiro, il nome del conducente e la destinazione;
- C la corretta identificazione del latte in entrata;
- D la presenza del trasportatore nell'elenco dei trasportatori/caseifici. Si precisa che per il trasporto del latte occorre utilizzare mezzi con la relativa autorizzazione sanitaria/DIA rilasciata e/o inviata dalle autorità competenti.

22. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La identificazione e rintracciabilità deve essere garantita all'origine, nei trasferimenti e durante tutto il processo di stoccaggio, trasformazione, salatura, stagionatura, ed etichettatura. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto finito la quantità, l'appartenenza del prodotto al circuito DOP e il numero di lotto.

22.1 Stoccaggio del latte presso gli allevamenti

L'allevatore stocca il latte, derivante da una o due mungiture giornaliere, in cisterne adeguatamente identificate.

22.2 Stoccaggio del latte presso i Caseifici

Il latte preso in carico, prima della trasformazione deve essere stoccato in serbatoi esclusivi, numerati e adeguatamente identificati. Per ogni serbatoio, utilizzato per lo stoccaggio, l'operatore deve essere in grado di risalire ai singoli allevatori conferenti, alla quantità di latte conferita, ai trasportatori e alla data di raccolta in stalla.

22.3 Identificazione del latte durante i trasferimenti

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità del latte durante le operazioni di raccolta e trasporto fino al ricevimento al caseificio. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori BAC, per ogni giornata di lavorazione, di risalire all'allevatore di provenienza, al trasportatore, ai quantitativi conferiti e ai requisiti di conformità applicabili al latte utilizzato per la produzione del formaggio DOP Canestrato Pugliese.

- A Gli operatori devono identificare ogni lotto di trasferimento latte di pecora intero, mediante la compilazione della scheda-distinta raccolta latte (Mod.DRL_03) accertandosi dei requisiti di conformità. Sul documento deve comparire *la data di raccolta* del latte, il nome dell'allevatore, la quantità di latte ritirato, l'ora del ritiro, il nome del conducente e la destinazione;
- B Durante il trasporto deve essere assicurato che il latte da utilizzarsi per la produzione del formaggio canestrato pugliese DOP non sia mescolato o confuso con il latte convenzionale.

22.4 Processo produttivo

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità durante le operazioni di trasformazione, salatura e stagionatura del prodotto finito. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori BAC, per ogni lotto, di risalire all'allevatore di provenienza.

22.4.1 Trasformazione latte

Durante la trasformazione del latte gli operatori devono registrare su apposita scheda di lavorazione, i dati che consentono di garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

22.4.2 Salatura e stagionatura

Durante il periodo di salatura e stagionatura le forme, che costituiscono il lotto di formaggio, devono essere adeguatamente identificate mediante l'utilizzo di un cartellino di identificazione. Il cartellino deve riportare il n° di forme componenti il lotto, il n° di lotto, la data di produzione la denominazione DOP Canestrato Pugliese e tutti i trattamenti in successione che verranno effettuati (trattamenti con olio di oliva ed eventualmente in miscela con aceto e vino).

22.4.3 Prodotto finito

Il lotto di prodotto finito deve essere adeguatamente identificato prima di essere commercializzato.

22.5 Separazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Canestrato Pugliese, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

22.6 Immissione al consumo del prodotto finito

La immissione al consumo del formaggio a marchio DOP, le giacenze e le etichette utilizzate devono essere registrate sul registro aziendale di carico e scarico DOP Canestrato Pugliese (Mod. RCS_21) o equivalente.

23. COMUNICAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO DOP CANESTRATO PUGLIESE

BAC ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova
2) Analisi non conformi ai requisiti specifici previsti dal piano dei controlli	BAC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito/i non conformi, il trattamento e l'azione correttiva che l'operatore deve attuare

24. VERIFICA CONFORMITA' ETICHETTE

Per il prodotto DOP Canestrato Pugliese destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di essere in possesso del rilascio conformità etichette. Tutte le nuove etichette, comprese quelle già approvate qualora subissero variazioni, devono essere sottoposte a verifica ed approvate.

Con la verifica e la conformità delle etichette BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto valuta:

- La presenza di non conformità sul prodotto e/o sul sistema, e/o sul processo;
- La corrispondenza dei requisiti previsti dal piano dei controlli alla voce etichettatura;
- Il corretto uso del logo comunitario;
- Le indicazioni rese obbligatorie dal *Mi.P.A.A.F.* ;
- L'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la denominazione di origine protetta (DOP), costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

L'etichetta deve riportare, oltre alle diciture previste dalla legislazione cogente e quelle indicate da BAC, la seguente indicazione resa obbligatoria dal MIPAAF: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'Art. 10 Reg. CE 510/06"

Sono escluse dal campo di applicazione tutte le altre indicazioni poste in etichetta, in riferimento alle quali, BAC fornisce raccomandazioni non vincolanti per l'operatore. La rispondenza delle etichette non rientranti nel campo di applicazione dei requisiti previsti dal piano dei controlli alla voce etichettatura, è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore, in quanto rientranti nella normativa generale sull'etichettatura (es. D.lgs. 109/92 successivi) e soggetta al controllo delle Autorità competenti (ICQ, NAS, etc.).

25. RICHIESTA DELLA VERIFICA CONFORMITA' DOP CANESTRATO PUGLIESE

L'operatore mediante il Mod. RE_11, adeguatamente compilato, chiede a BAC la verifica conformità del prodotto allegando:

- A copia dell'etichetta definitiva riferito al prodotto DOP Canestrato Pugliese;
- B gli esiti delle verifiche analitiche e organolettiche come previsto dal punto 33.3 "verifiche analitiche in autocontrollo" del presente documento.

26. RICHIESTA PER SUCCESSIVA RISTAMPA

La richiesta deve essere inviata a BAC, per la successiva ristampa, prima dell'esaurimento delle etichette precedentemente dichiarate conformi, allegando quanto previsto al punto 25. Qualora l'etichetta da utilizzarsi non subisce variazione, il richiedente deve indicare nel Mod. RE_11 la data di verifica conformità etichetta.

27. RILASCIO CONFORMITA' PRODOTTO

BAC ricevuta la richiesta predispone le attività di valutazione. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti potenziali situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema, sul processo e sulla documentazione presentata a corredo della richiesta di rilascio conformità prodotto; etichetta conforme.	BAC procede al rilascio conformità prodotto
2) valutazione positiva, con nessuna non conformità sul prodotto, sul sistema e sul processo; - carenze sulla documentazione presentata a corredo della richiesta; - etichetta non conforme ai requisiti.	Prima di procedere al rilascio, con l'invio della verifica conformità etichetta, chiede all'operatore le opportune correzioni dell'etichetta sottoposta a verifica e le integrazioni a completamento della documentazione presentata.
3) valutazione positiva della documentazione, a corredo della richiesta e dell'etichetta sottoposta a verifica; per l'operatore al momento della richiesta risultano delle non conformità aperte sul prodotto e/o sul sistema, e/o sul processo.	prima di procedere al rilascio, con l'invio della verifica conformità etichetta, chiede all'operatore di intraprendere le opportune azioni correttive previste dal piano dei controlli e qualora lo ritiene opportuno, effettua una verifica ispettiva aggiuntiva per la valutazione delle azioni correttive intraprese.

L'etichetta viene dichiarata conforme mediante l'apposizione sulla stessa di un timbro, la data di verifica e la firma del tecnico valutatore. Prima dell'apposizione dell'etichetta sul prodotto e l'immissione al consumo l'operatore deve assicurarsi del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli.

In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQ e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.

28. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITA'

TERMINI E DEFINIZIONI

Non Conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Canestrato Pugliese.

Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

Lievi

Consiste nel mancato rispetto degli aspetti formali e documentali previsti dal piano dei controlli, che non comportino effetti prolungati e che comunque non alterino l'affidabilità dell'operatore.

Gravi

Consiste in una inadempienza degli obblighi e dei requisiti prescritti dal piano dei controlli, compreso il mancato rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti di BAC.

28.2 Segnalazione e gestione delle non conformità

Le NC sono notificate all'operatore, dal tecnico ispettore e/o dal valutatore con il rapporto di non conformità, nel quale gli stessi riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti, secondo quanto previsto dallo schema dei controlli. I rapporti di NC sono trasmessi alla sede centrale BAC che provvede alla loro gestione.

Le non conformità gravi, sono gestite da BAC secondo quanto previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1) piano di controllo.

29. RICORSO ALLE NON CONFORMITA' GRAVI DA PARTE DEGLI OPERATORI

Gli Operatori possono presentare al MIPAAF ricorso contro le NC gravi, previste dallo schema dei controlli, accertate da BAC. In assenza di ricorso avverso dell'accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, l'operatore è sottoposto alla sanzione amministrativa prevista dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 1). Oltre alla sanzione amministrativa si applica la sospensione del diritto di utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

30. VARIAZIONE DELLE CONDIZIONI PER IL CONTROLLO

- 30.1 Le modifiche possono riguardare le norme di riferimento, il Piano dei controlli, il tariffario e le eventuali disposizioni Ministeriali. Le variazioni, insieme ai nuovi documenti verranno sottoposti alla valutazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e una volta approvati saranno forniti, entro tre mesi dalla loro approvazione, agli operatori. La comunicazione agli operatori, avviene tramite lettera inviata da BAC. I nuovi documenti, sono inoltre inviati in copia a tutto il personale tecnico che provvede alla loro distribuzione durante le verifiche ispettive.
- 30.2 Le aziende sono tenute ad applicare le modifiche approvate nei tempi definiti di volta in volta, al fine di rispettare i requisiti previsti dal piano dei controlli revisionato.
- 30.3 L'operatore ha la facoltà di adeguarsi ai nuovi requisiti, entro i termini indicati, o rinunciarvi. Nel caso di riconferma, BAC verificherà la idoneità e l'operatore è tenuto a restituire il modulo di consegna e accettazione datato, timbrato e firmato.

31. RISERVATEZZA

- 25.1 BAC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di BAC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi BAC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.
- 25.2 BAC chiede il consenso scritto all'Operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni da trasmettere alle Autorità competenti.

32. TARIFFARIO

Le tariffe applicate ai richiedenti sono quelle previste dal Tariffario BAC (TF_CP) e riportate nel protocollo di intesa che l'operatore sottoscrive in sede di prima adesione.

I compensi per il controllo, prima di diventare definitivi ed essere applicati agli operatori di filiera, sono sottoposti all'approvazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

32.1 Mancato assolvimento degli obblighi pecuniari nei confronti di BAC

Come previsto dal D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve agli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato.

33. VERIFICHE ANALITICHE E PIANO DI CAMPIONAMENTO DOP CANESTRATO PUGLIESE

33.1 SCHEDA TECNICA E SPECIFICHE DEL PRODOTTO FINITO

Il formaggio a denominazione di origine protetta DOP "Canestrato Pugliese", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

33.1.1 caratteristiche organolettiche

Requisito	
A)	Sapore piccante caratteristico piuttosto marcato

33.1.2 caratteristiche della forma ⁽¹⁾

Requisito	
B)	Forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso
C)	dimensioni delle facce con diametro da 25 a 34 cm
D)	Altezza dello scalzo da 10 a 14 cm, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
E)	peso da 7 a 14 kg
F)	crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa

33.1.3 caratteristiche della pasta

Requisito	
G)	Colore giallo paglierino della pasta più o meno intenso in relazione alla stagionatura
H)	Struttura della pasta compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile

33.1.4 caratteristiche chimico-fisiche

Requisito	
I)	Grasso nella sostanza secca minimo 38%

Tutti gli altri parametri non previsti dal presente piano devono essere conformi alla normativa cogente

33.2 PRELIEVI E VERIFICHE ANALITICHE ESEGUITE DA BAC PRESSO IL CASEIFICIO, REQUISITI DI CONFORMITA' ED ENTITA' DEL CONTROLLO

Il tecnico BAC individuata una forma rappresentativa del lotto selezionato, procede al taglio in più parti della stessa e dalla metà si asportano 3 fette, del peso minimo di 50 gr, da inviare al laboratorio accreditato per la ricerca del grasso.

Matrice da campionare	Periodo campionamento	Requisito	Entità del controllo
A) Lotto di formaggio	Verifica ispettiva	Grasso nella sostanza secca minimo 38%	La frequenza annuale del prelievo, rapportata al volume annuo produttivo, viene così calcolata - 2 volte per produzioni inferiori a 1.000 forme anno; - 3 volte per produzioni da 1001 a 5.000 forme anno; -5 volte per produzioni superiori a 5.000 forme anno.

Inoltre il tecnico ispettore durante ogni verifica ispettiva procederà al controllo visivo, verificando le caratteristiche ai requisiti previsti al **punto 33.1.2⁽¹⁾**, su più forme costituenti il lotto di produzione registrando l'esito sul rapporto ispettivo.

33.3 VERIFICHE ANALITICHE IN AUTOCONTROLLO

Il caseificio si deve adoperare in autocontrollo, mediante personale interno adeguatamente addestrato, su ogni lotto destinato all'etichettatura, alla valutazione delle Caratteristiche della forma (*requisiti B, C, D, E, F punto 33.1.2*) e della pasta (*requisiti G, H punto 33.1.3*); successivamente si procede al taglio in più parti della stessa dove mediante assaggio si valuta la rispondenza alle caratteristiche organolettiche (*requisito A punto 33.1.1*).

Il caseificio inoltre deve garantire in autocontrollo, al prelievo di campioni di formaggio da inviare al laboratorio, con prova accreditata SINAL, per la determinazione del grasso (requisito I punto 33.1.4). I campioni da inviare ad analisi devono essere rappresentativi del lotto selezionato.

La frequenza annuale del prelievo, rapportata al volume annuo produttivo, viene così calcolata - 2 volte per produzioni inferiori a 1.000 forme anno; - 3 volte per produzioni da 1001 a 5.000 forme anno; -5 volte per produzioni superiori a 5.000 forme anno.

Gli esiti delle verifiche in autocontrollo e delle analisi sul grasso, con indicazione del lotto di riferimento e della quantità, devono essere registrati e inviati a BAC al momento della richiesta della verifica conformità DOP Canestrato Pugliese.

33.3.1 gestione dei lotti non conformi

Il lotto di formaggio DOP Canestrato Pugliese risultante non conforme, relativamente ai requisiti sopra elencati, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato con comunicazione a BAC; per tutte le forme identificate come non conformi, deve essere inviata qualora richiesto da BAC, la comunicazione documentata della destinazione. E' cura del caseificio fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti di conformità, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQ di tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF) la non conformità riscontrata.

33.4 DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

A) Procedimento di appello all'esame organolettico

L'esito negativo dell'esame organolettico è definitivo. L'operatore non può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio con prova Accreditata.

B) Procedimento di appello all'esame chimico-fisico

L'operatore può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi l'aliquota di campione in suo possesso presso un laboratorio, purché sia accreditato a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal disciplinare di produzione. L'aliquota identificata e sigillata viene lasciata in custodia sotto l'esclusiva responsabilità del soggetto ove è avvenuto il prelievo. L'aliquota non deve essere manomessa e in nessun caso aperta se non presso il laboratorio di revisione prescelto. Le aliquote di revisione i cui sigilli o il cui involucro presentassero manomissioni sono da considerare non più utilizzabili ai fini della revisione dell'analisi.

Il campione inviato al laboratorio dovrà essere identificato con il codice identificativo assegnato dal Tecnico BAC e il rapporto di prova, a conclusione, dovrà essere inviato per conoscenza a BioAgriCert.

Qualora l'esito dovesse contrastare con quanto rilevato nella prima analisi, verrà analizzata la terza aliquota di campione che sarà determinante nel confermare, in caso di analisi non conformi, o revocare, in caso di analisi conformi, il trattamento delle non NC comminate.

La documentazione richiesta e l'eventuale ricorso, dovranno essere inviate a BioAgriCert entro 30 giorni dal ricevimento della presente. Trascorso tale periodo il trattamento delle non NC diverranno definitive.

34. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE ALLEVATORI	SUCCESSIVAMENTE ALLA RICHIESTA E PRIMA DEL CONFERIMENTO DEL LATTE	////
VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE CASEIFICI	PRIMA DELLA TRASFORMAZIONE	////
RILASCIO CONFORMITA' PRODOTTO	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA PRESENTAZIONE RICHIESTA
INVIO NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI	10 GIORNI LAVORATIVI	DATA DI RICEVIMENTO RAPPORTO ANALISI

PIANO DEI CONTROLLI
DOP CANESTRATO PUGLIESE
MODULO DI CONSEGNA E ACCETTAZIONE

Io sottoscritto _____ in qualità di responsabile
dell'azienda _____

DICHIARA DI ACCETTARE E DI ATTENERSI A QUANTO RIPORTATO NEL PIANO DEI CONTROLLI E DI AVER RICEVUTO LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (CONTRASSEGNARE CON UNA X LA CASELLA CORRISPONDENTE AL DOCUMENTO CONSEGNATO):

ALLEVATORI

- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA ALLEVATORI (Mod. RA_AL_01)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_02)
- SCHEDA-DISTINTA RACCOLTA LATTE (MOD.DRL_03)
- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA DOP CANESTRATO PUGLIESE (TF_CP)

CASEIFICI

- SCHEDA-DISTINTA RACCOLTA LATTE (Mod.DRL_03)
- RICHIESTA DI ADESIONE-RICONFERMA-RINUNCIA TRASFORMATORI (MOD. RA_TR_06)
- MODULO DELLE MODIFICHE (Mod. MM_07)
- RICHIESTA CONFORMITA' PRODOTTO DOP CANESTRATO PUGLIESE (Mod. RE_11)
- REGISTRO AZIENDALE DI CARICO E SCARICO DOP CANESTRATO PUGLIESE (Mod. RCS_21)
- DATI RELATIVI ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO DOP CANESTRATO PUGLIESE (Mod. DC_25)
- DOCUMENTO TECNICO
- SCHEMA DEI CONTROLLI
- TARIFFARIO PER IL CONTROLLO DELLA DOP CANESTRATO PUGLIESE (TF_CP)

Data ___/___/_____

Firma del responsabile aziendale _____