

<b>BIOAGRICERT</b>	<b>RELAZIONE TECNICA</b> <b>DOP CANESTRATO PUGLIESE</b>	Mod. RT_08
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

**SEZIONE 1. INFORMAZIONI GENERALI**
**CODICE OPERATORE:**
**1.0. SEDE AZIENDALE**

SEDE LEGALE E RAGIONE SOCIALE:	SEDE/I OPERATIVE/I :

**1.1 TIPOLOGIA AZIENDA**

CASEIFICIO <input type="checkbox"/>	STAGIONATORE <input type="checkbox"/>	INTERMEDIARIO <input type="checkbox"/>
-------------------------------------	---------------------------------------	--

**1.2. TIPOLOGIA DI VERIFICA ISPETTIVA**

Prima adesione per il riconoscimento iniziale	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------

**1.3. RIFERIMENTI NORMATIVI PER LA CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO:**

REG. 510/2006/CE	<input type="checkbox"/>
PIANO DEI CONTROLLI	<input type="checkbox"/>

**1.4 TECNICO COINVOLTO NELLA STESURA DELLA PRESENTE RELAZIONE:**

NOME	FUNZIONE/CODICE	NOME	FUNZIONE/CODICE

**1.5 PERSONALE AZIENDALE di riferimento per le produzioni :**

NOME	FUNZIONE	NOME	FUNZIONE

**1.6 PREREQUISITI OBBLIGATORI**

PREREQUISITI	VERIFICA SI/NO/NA	N° E DATA	Doc. da allegare	
			Si	No
▪ Iscrizione camera di commercio				X
▪ riconoscimento Reg. 853/2004				X
▪ Copia planimetria dello stabilimento con lay-out della lavorazione				X
▪ Disponibilità di acqua potabile (verificare certificato di analisi più recente, chimico-fisica e microbiologica)				X

**1.7 REQUISITI SPECIFICI**

Il Responsabile dell'Azienda:	VERIFICA SI/NO/NA*	N° E DATA	Doc. da allegare	
			Si	No
▪ ha inviato la richiesta di adesione-riconferma-rinuncia?				X
▪ ha sottoscritto il piano dei controlli e il contratto (protocollo di intesa)?				X
▪ ha ricevuto tutta la modulistica?				

REQUISITI VOLONTARI				
▪ Certificazione ISO 9000 del Sistema Qualità aziendale				X
▪ Certificazione SA 8000 (certificazione etica)				X
▪ Certificazione ISO 14000				X

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod. RT_08
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

## SEZIONE 2: ZONA DI PRODUZIONE, DESCRIZIONE DELL'UNITÀ PRODUTTIVA, VALUTAZIONE DEI REQUISITI E DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

### 2.1 ZONA DI PRODUZIONE

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 3**

**Zona di produzione:** 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.

Le operazioni di lavorazione, trasformazione e stagionatura sono svolte nei territori amministrativi dei comuni su riportati? ☐ sì ☐ no

### 2.2 VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI

#### 2.3.1 valutazione

Le attrezzature sono conformi a venire a contatto con il prodotto alimentare? SI ☐ NO ☐

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera C**

La coagulazione del latte deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 38°C ed i 45°C

L'azienda può dare evidenza della temperatura utilizzata durante la coagulazione del latte? SI ☐ NO ☐

L'azienda ha predisposto un registro /scheda dove riporta il requisito? SI ☐ NO ☐

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera C**

La coagulazione del latte deve avvenire con l'aggiunta di solo caglio animale

L'azienda può dare evidenza dell'utilizzo di solo caglio animale SI ☐ NO ☐

Verificare la scheda tecnica del caglio utilizzato ed allegarla alla presente relazione tecnica;

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera D**

La coagulazione del latte deve avvenire entro 15-25 minuti

L'azienda può dare evidenza del tempo impiegato per la coagulazione della cagliata SI ☐ NO ☐

L'azienda ha predisposto una scheda dove riporta il requisito dei tempi di coagulazione ? SI ☐ NO ☐

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera E**

La lavorazione deve durare 30-60 gg, le pressature devono essere effettuate con canestri

L'azienda può dare evidenza che le pressature sono effettuate con canestri? SI ☐ NO ☐

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera F**

Salatura: a secco ☐ in salamoia ☐ ;

La salatura deve iniziare dopo 2-4 giorni dalla preparazione, effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione, durante il quale la forma rimane sempre nei canestri

L'azienda può dare evidenza del rispetto del requisito? SI ☐ NO ☐

L'azienda ha predisposto un registro /scheda dove viene riportata la data di produzione e la data della prima salatura ?

SI ☐ NO ☐.

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera G**

Il periodo di stagionatura si protrae da 2 a 10 mesi in locali freschi e debolmente ventilati

I locali sono freschi e debolmente ventilati? SI ☐ NO ☐

L'azienda può dare evidenza del rispetto del requisito? SI ☐ NO ☐

L'azienda ha predisposto un registro /scheda della data di inizio e fine stagionatura dei lotti? SI ☐ NO ☐.

Riferimenti: Documento tecnico **Art. 2 lettera H**

La crosta deve essere trattata con olio di oliva o eventualmente in miscela con aceto di vino

L'azienda può dare evidenza dell'utilizzo olio di oliva o eventualmente in miscela con aceto di vino? SI ☐ NO ☐

BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod. RT_08
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

### SEZIONE 3: STOCCAGGIO, PULIZIA E LOTTA AGLI INFESTANTI

#### 3.1 STOCCAGGIO DEL LATTE IN ENTRATA E DEL PRODOTTO FINITO

Riferimenti: Documento tecnico punto 22		
Per agevolare la compilazione del prospetto sottostante, si ricorda che:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il latte DOP in arrivo deve essere stoccato in serbatoi esclusivi, numerati e adeguatamente identificati.</li> <li>Il latte DOP deve essere lavorato in polivalenti esclusive</li> <li>Durante il periodo di stagionatura-salatura le forme, che costituiscono il lotto di formaggio, devono essere adeguatamente identificate mediante l'utilizzo di un cartellino di identificazione.</li> </ul>		
Prodotto	tipologia stoccaggio (SP, SE)	Specificare le modalità di identificazione attuate (MP e PF)
Latte	SE	
Salatura	SE	
Stagionatura	SE	
<b>LEGENDA :</b>		
SP : STOCCAGGIO PROMISCUO    SE : STOCCAGGIO ESCLUSIVO		

### SEZIONE 4: DESCRIZIONE DEL PROCESSO E DEGLI IMPIANTI/LINEE

#### 4.1 RESE DI PROCESSO

Riferimenti: aspetti interni BAC circolare MIPAAF
Specificare le rese di produzione a partire da 100 Lt di latte:

#### 4.2 DESCRIZIONE DEGLI IMPIANTI/LINEE UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE DEL PRODOTTO D.O.P.

Riferimenti: Documento tecnico				
Linea Esclusiva D.O.P.	Linea promiscua D.O.P.	Misure precauzionali per la lavorazione		Aliquota di prodotto iniziale declassato (stimare la quantità)
		Lavorazioni D.O.P. separate temporalmente	Lavorazioni D.O.P. dopo pulizia impianti	

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 Collina di Brindisi, 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

#### Note




BIOAGRICERT	RELAZIONE TECNICA INIZIALE DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod. RT_08
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

## SEZIONE 6. DESCRIZIONE DEL SISTEMA QUALITÀ

### 6.1. IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLEVATORI E ACCETTAZIONE LATTE

Riferimenti: Documento tecnico punto 21

L'Operatore deve accertarsi che il fornitore:

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

BAC al fine di facilitare l'identificazione e la qualifica dei fornitori, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF, ed agli operatori che ne fanno richiesta; nell'elenco viene riportato il nominativo, l'ubicazione e il periodo di inizio controllo.

Descrivere o allegare la procedura adottata dall'azienda a garanzia della qualifica dei fornitori:

### 6.2. CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

Riferimenti: Documento tecnico punto 21.2;

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

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 occorre utilizzare mezzi di trasporto con la relativa autorizzazione in base alla normativa cogente e successive modifiche e integrazioni.
- E**

VALUTARE LA SCHEDA PREDISPOSTA IN ACCETTAZIONE:

### 6.3. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Riferimenti: Documento tecnico punto 22

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.

Descrivere o allegare la procedura adottata dall'azienda a garanzia della rintracciabilità durante l'intero processo produttivo

### 6.4. TRATTAMENTO DEI LOTTI NON CONFORMI

Riferimenti: verifiche analitiche e piano di campionamento punto 33.3.1

Il lotto di formaggio DOP Canestrato Pugliese risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato con comunicazione a BAC.

allegare la procedura adottata dall'azienda



