

BIOAGRICERT	VISITA ISPETTIVA DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod_LR_10
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:

**1.1. TIPOLOGIA AZIENDA**

CASEIFICIO ☐
**1.2. TIPOLOGIA DI VERIFICA ISPETTIVA**

SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ DEI REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<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

VERIFICA CHIUSURA NON CONFORMITÀ PRECEDENTI	Efficacia delle azioni correttive attuate
1.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
2.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
3.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )

VERIFICA CHIUSURA RACCOMANDAZIONI PRECEDENTI	Efficacia delle azioni correttive attuate
1.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
2.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )
3.	Soddisfacente/Completata: ( ) Insoddisfacente: ( )

**1.6 DATA ULTIMA VISITA EFFETTUATA PRESSO L'AZIENDA:**
**1.7 TIPOLOGIA DELL'ULTIMA VERIFICA EFFETTUATA**

PRIMA VISITA PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	<input type="checkbox"/>
SORVEGLIANZA PER LA VERIFICA DELLE MODIFICHE INVIATE A BAC	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ AGGIUNTIVA NON ANNUNCIATA	<input type="checkbox"/>
VERIFICA DI CONFORMITÀ DEI REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI DURANTE LE LAVORAZIONI	<input type="checkbox"/>

BIOAGRICERT	VISITA ISPETTIVA DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod_LR_10
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

### MANTENIMENTO DEI REQUISITI

MANTENIMENTO DEI REQUISITI	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, ha mantenuto invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione (autorizzazione sanitaria vigente, bollo sanitario ecc.)?						
Le eventuali variazioni intervenute sono conformi ai requisiti previsti dal piano dei controlli ?						
Le eventuali variazioni intervenute sono state comunicate a BAC ?						
OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
<b>CASEIFICI</b>						
<b>A</b> 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>B</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;						
<b>C</b> Registrano le lavorazioni, i dati relativi al prodotto certificato e i requisiti di conformità della materia prima e del prodotto finito DOP Canestrato Pugliese;						
<b>D</b> 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;						
<b>E</b> Conservano la scheda tecnica del caglio utilizzato per la coagulazione del latte.						
<b>F</b> 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;						
VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL PIANO DEI CONTROLLI	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
Ci sono state variazioni rispetto agli impianti già dichiarati conformi in visita preliminare ?						
<i>le variazioni intervenute sono state comunicate a BAC entro 15 giorni?</i>						
<i>le variazioni intervenute sono conformi ai requisiti previsti dal piano dei controlli?</i>						
La coagulazione del latte avviene ad una temperatura compresa tra i 38°C ed i 45°C ?						
La coagulazione del latte avviene con l'aggiunta di solo caglio animale ?						
La coagulazione del latte avviene entro 15-25 minuti?						
Le pressature sono effettuate con canestri onde assicurare alla crosta la caratteristica rugosità?						
La salatura inizia dopo 2-4 giorni dalla preparazione della forma e si protrae per tutto il periodo di lavorazione durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro?						
Il periodo di stagionatura si protrae da 2 a 10 mesi in locali freschi e debolmente ventilati?						
La crosta viene trattata con olio di oliva o eventualmente in miscela con aceto di vino?						
<i>Verifica: Il tecnico scegliendo un lotto provi a verificare mediante le registrazioni, documentazioni in modo oggettivo il rispetto dei requisiti.</i>						
<i>il punto precedente è soddisfatto ?</i>						

BIOAGRICERT	VISITA ISPETTIVA DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod_LR_10
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

STOCCAGGIO DEL LATTE IN ENTRATA	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
Il latte da utilizzare per la trasformazione del formaggio DOP Canestrato Pugliese in arrivo viene stoccato in serbatoi-polivalenti esclusivi, e adeguatamente identificati?						
Per ogni serbatoio/polivalente il caseificio é in grado di risalire ai singoli allevatori conferenti, alla quantità di latte conferita, ai trasportatori e alla data di raccolta in stalla?						

PRODOTTO E LORO DESTINAZIONE	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
Per tutte le etichette utilizzate è stata chiesta è presente l'approvazione da parte di BAC?						
Eventuali nuove etichette sono state sottoposte a BAC per l'approvazione?						
Verifica: il tecnico con dei controlli a campione sulle etichette in giacenza e/o quelle apposte sulle confezioni verifichi l'approvazione delle etichette e le autorizzazioni rilasciate da BAC <i>I punti precedenti sono soddisfatti ?</i>						
L'operatore ha effettuato l'autocontrollo nei tempi e nelle modalità previste dalle verifiche analitiche in autocontrollo ?						
Esistono dei verbali in cui si evince l'addestramento degli operatori che effettuano le verifiche analitiche in autocontrollo ?						
<i>I punti precedenti sono soddisfatti ?</i>						

IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLEVATORI	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
L'azienda ha chiesto a Bac e dispone l'elenco degli allevatori controllati?						

CONTROLLI IN ACCETTAZIONE	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
L'azienda compila la scheda materie prime in accettazione?						
L'azienda acquista il latte solo da allevatori presenti nell'elenco degli operatori controllati?						
Tutti gli acquisti di latte sono coperti della distinta raccolta latte in cui compare la data di raccolta, il nome dell'allevatore, la quantità di latte ritirata, l'ora del ritiro, il nome del conducente e la destinazione?						
Verifica: <i>Il tecnico scegliendo un periodo di riferimento verifichi se il latte in accettazione è accompagnato dalla distinta raccolta latte</i>						
<i>il punto precedente è soddisfatto ?</i>						
Per tutti i mezzi di trasporto latte è presente la relativa autorizzazione in base alla normativa cogente e successive modifiche e integrazioni?						
Verifica: le procedure e le registrazioni, in accettazione, consentono di risalire alla data di raccolta del latte, al nome dell'allevatore, alla quantità di latte ritirato, l'ora del ritiro, il nome del conducente e la destinazione?						
<i>il punto precedente è soddisfatto ?</i>						

BIOAGRICERT	VISITA ISPETTIVA DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod_LR_10
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
L'azienda durante le varie fasi di processo (accettazione, trasformazione, stagionatura, salatura) identifica i lotti?						
L'azienda è in grado di risalire agli allevatori che hanno conferito il latte per ogni lotto di latte lavorato nelle polivalenti ?						
L'azienda è in grado di risalire agli allevatori che hanno conferito il latte per ogni lotto di formaggio presente nel locale stagionatura ?						
Verifica: <i>Il tecnico scegliendo un lotto di formaggio nel locale stagionatura provi a risalire ai fornitori della materia prima, alla data di raccolta, al trasportatore e alla quantità di latte conferito</i>						
<i>il punto precedente è soddisfatto ?</i>						

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E TRATTAMENTO DEI LOTTI NON CONFORMI	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
L'Azienda garantisce una corretta gestione delle Non Conformità e un adeguato trattamento dei lotti risultati non conformi?						
Ci sono lotti non conformi dalla data dell'ultima verifica ispettiva ?						

REGISTRAZIONI, GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DEI REQUISITI DISCIPLINATI	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
L'azienda mantiene aggiornato il registro di carico-scarico dove è possibile risalire all'acquisto della materia prima, le lavorazioni e le giacenze ?						
L'azienda mantiene aggiornato il registro di carico-scarico delle etichette ?						
L'azienda registra i parametri previsti dal piano dei controlli?						

GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E RESPONSABILITÀ	SI	NO	NA	Non Conf.		Note
				Gravi	Lievi	
L'azienda conserva ed archivia tutta la documentazione consegnata dall'ODC e quella prodotta (contabilità finanziaria, di magazzino, certificati di conformità/prodotto, analisi di laboratorio, autorizzazioni, notifiche ecc.) in modo?						

#### NOTE INTERNE BAC

Riportare i rilievi emersi

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

BIOAGRICERT	VISITA ISPETTIVA DOP CANESTRATO PUGLIESE	Mod_LR_10
REDAZIONE RSAQ	VERIFICA RSAQ	REV 00 DEL 10-11-2008

**DOCUMENTI ALLEGATI ALLA VERIFICA DI SORVEGLIANZA**

TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO ACQUISITO		
	SI	NO	ALL. N°
N° Rapporti non conformità (Mod. NC): (lasciare originale all'azienda e trasmettere copia a BAC) N° ...			
N° Schede prelievamento campione:                      programmato <input type="checkbox"/> mirato <input type="checkbox"/>			

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

in qualità di legale rappresentante dell'azienda: \_\_\_\_\_

- ad assoggettarsi al regime di controllo previsto dal Reg. CE 510/2006;
- ad effettuare tutte le registrazioni previste dal piano dei controlli
- ad attenersi a quanto previsto dalle verifiche analitiche e dal piano di campionamento
- ad accettare, in caso di mancanza dei requisiti specificati nel "Piano dei controlli " la non immissione del prodotto finito nel circuito tutelato;

Data, \_\_\_\_\_

Per la BAC

Per l'Azienda in indirizzo

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO AL RAPPORTO DI VISITA ISPETTIVA**

**1. VALUTAZIONE VISIVA DELLE CARATTERISTICHE DELLA FORMA LOTTO N° \_\_\_\_\_ FORME N° \_\_\_\_\_**

Requisito	C	NC	N° di forme valutate
Forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso?			
dimensioni delle facce con diametro 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 ?			
peso da 7 a 14 kg ?			
crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa ?			

**2. VALUTAZIONE VISIVA DELLE CARATTERISTICHE DELLA FORMA LOTTO N° \_\_\_\_\_ FORME N° \_\_\_\_\_**

Requisito	C	NC	N° di forme valutate
Forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso?			
dimensioni delle facce con diametro 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 ?			
peso da 7 a 14 kg ?			
crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa dura e spessa ?			

NOTE

---



---



---