

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO PECORINO CROTONESE DOP	Rev. 01 del 22/05/2017
-------------------	---	------------------------

<p align="center">PIANO DEI CONTROLLI</p> <p align="center">PECORINO CROTONESE DOP</p>		
<p align="center">Redatto RS Sergi Salvatore</p>	<p align="center">Verificato RAQ Russo Vito</p>	<p align="center">APPROVAZIONE CC</p>

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° ____ di ____	Emessa il:	Visto RAQ:

STATO DELLE REVISIONI BIOAGRICERT

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
07/08/2015	00	Prima emissione
22/05/2017	01	Esclusione assoggettamento porzionatori ai controlli da parte di Bioagricert

PREMESSA

Il Reg. CE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

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

SCOPO

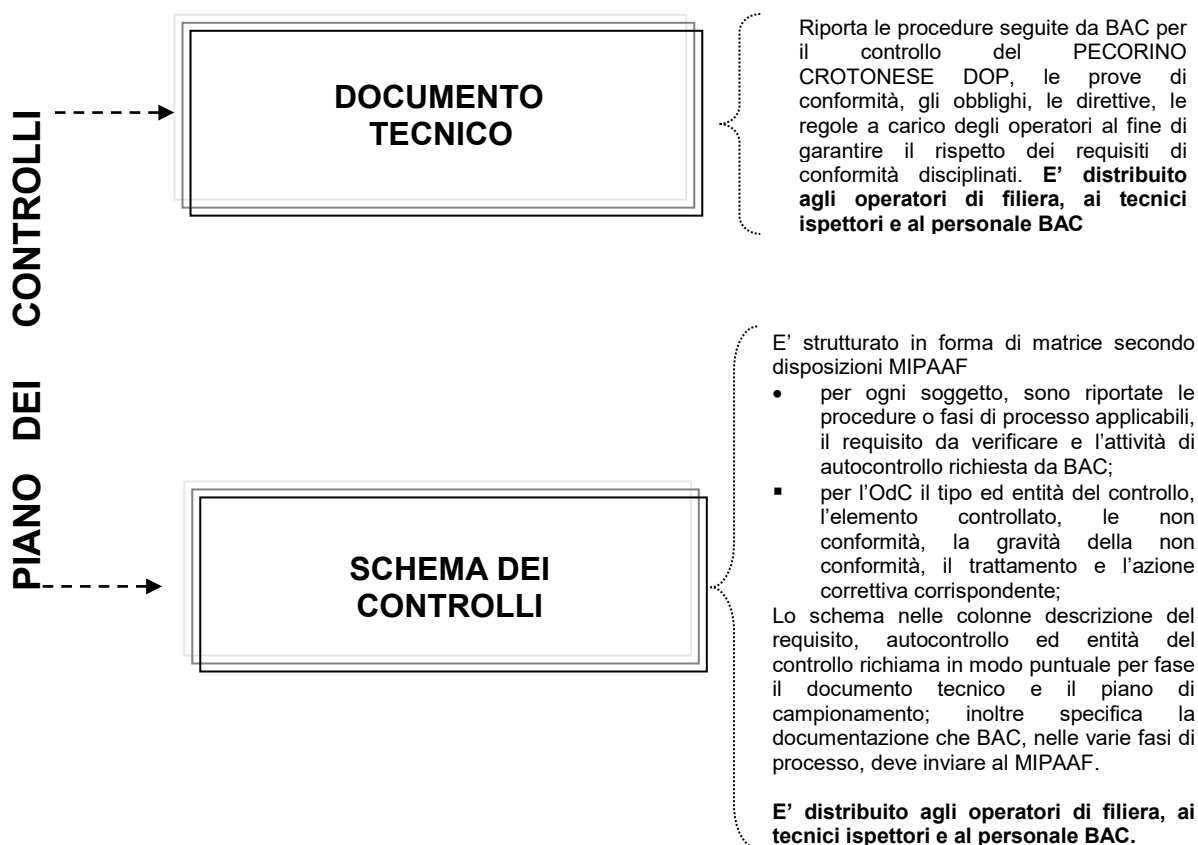
Assicurare con un adeguato livello di fiducia attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a tutti i soggetti della filiera di produzione del "PECORINO CROTONESE DOP".

PIANO DEI CONTROLLI

Il Piano dei controlli è composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli, secondo il seguente schema.



**DOCUMENTO TECNICO
PECORINO CROTONESE DOP**

INDICE GENERALE

1.	NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
2.	TERMINI E DEFINIZIONI	5
3.	OPERATORI COINVOLTI	7
4.	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	7
4.1	Presentazione della richiesta di adesione	7
4.2	Prima adesione allevatori	7
4.3	Prima adesione caseifici/stagionatori	7
5.	RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE	7
5.1	Esame documentale della richiesta di prima adesione	7
5.2	Verifiche ispettive iniziali	8
5.3	Verifiche ispettive	8
5.4	Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo	8
5.5	Approvazione etichette	8
5.6	Richiesta dell'autorizzazione all'immissione al consumo	8
5.7	Proposta, rilascio e delibera dell'autorizzazione all'immissione al consumo	9
5.8	Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo	9
5.9	Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	9
6.	RICONFERMA	9
6.1	Esame documentale della richiesta di riconferma	9
6.2	Mancato invio della richiesta di riconferma ed esclusione dall'elenco degli operatori controllati	9
7.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	10
7.1	Verifiche ispettive in sorveglianza	10
7.2	Ispezioni aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli	10
8.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	10
9.	RINUNCIA	10
10.	AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI	10
11.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	10
12.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	10
13.	OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI	11
13.1	Allevatori	11
13.2	Caseifici	11
13.3	Caseifici - stagionatori	11
13.4	Stagionatori	11
14.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	12
15.	APPROVVIGIONAMENTO	16
16.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ	16
16.1	Mungitura e stoccaggio del latte presso gli allevamenti	16
16.2	Identificazione del latte durante i trasferimenti	16
16.3	Stoccaggio del latte presso i Caseifici	16
16.4	Processo produttivo presso i Caseifici	16
16.5	Identificazione del formaggio durante i trasferimenti	16
16.6	Stoccaggio delle forme presso lo stagionatore	16
16.7	Prodotto finito	16
17.	SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI	17
18.	AUTOCONTROLLO SUI REQUISITI CHIMICO-FISICI E ORGANOLETTEICI	17
18.1	Piano analitico rinforzato in autocontrollo in seguito ad analisi non conformi	17
18.2	Gestione dei lotti non conformi	18
19.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ BAC	18
19.1	Piano analitico rinforzato BAC	18
20.	GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI SUL PRODOTTO	19
20.1	Notifica conformità analisi	19
21.	DIRITTI DELL'OPERATORE	19
22.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	19
23.	ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE	19
24.	NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA	20
24.1	Non conformità	20
24.2	Reiterazione	20
24.3	Recidiva	20
25.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC	20
25.1	Tempi per la gestione delle NC	20
25.2	Segnalazione esterna delle NC gravi	20
25.3	Annullamento e revoca del provvedimento	20
26.	RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI	20
26.1	RICORSI	21
26.2	RECLAMI	21
26.3	CONTENZIOSI	21
27.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	21
28.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC	21
29.	RISERVATEZZA	21
30.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	21
31.	MODULI ALLEGATI	21

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
--------------------------	---	------------------------

1. NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
Regolamento Delegato (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013	Integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	Con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 1999-526
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaa" su prodotti a marchio DOP/IGP
Schema tipo piano dei controlli	Schema predisposto dal MIPAAF approvato dal gruppo tecnico di valutazione di cui all'Art. 14 della legge 526/99
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
DM 14/10/2013	Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG.
Reg. esecuzione (UE) n. 1262/2014 della commissione DEL 18/11/2014	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Pecorino Crotonese (DOP)
Decreto 3/12/2014	Iscrizione della denominazione «Pecorino Crotonese» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Allevatore	Operatore, riconosciuto e controllato, 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 PECORINO CROTONESE.
Approvazione etichetta	Atto mediante il quale BAC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attesta l'inserimento dell'azienda nel sistema di controllo e l'iscrizione dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati. Viene inviato all'operatore solo su richiesta.
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da BAC
Attività di valutazione	Esame documentale effettuato dal tecnico valutatore BAC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della DOP PECORINO CROTONESE che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza Regione Calabria
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), Regione Calabria e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF)
Azione correttiva	Si intende l'insieme delle azioni intraprese dall'OdC al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti
BAC	BIOAGRICERT srl
Bilanci di materiali	Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita
Caseificio	Operatore, riconosciuto e controllato, ubicato in zona di produzione che trasforma il latte idoneo in formaggio DOP PECORINO CROTONESE; qualora presso il caseificio sia attuata l'attività di stagionatura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dallo stagionatore.
CC	Comitato di Certificazione: organo tecnico che ha competenza per la delibera di certificazione.
Codice univoco aziendale numerico o alfanumerico	Codice assegnato dal Consorzio ai caseifici e applicato sulla forma.
CSI	Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità: organo garante dell'imparzialità
Cagliata	Risultato della coagulazione del latte in seguito all'aggiunta di caglio, coagulante, oppure della coagulazione lattica.
Caglio di capretto	Sostanza enzimatica di origine animale che si ricava dall'abomaso (quarto stomaco dei ruminanti lattanti, chiamato anche cagliolo). Viene prodotto e commercializzato in polvere, liquido o in pasta.
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Coagulazione Presamica	Coagulazione del latte che avviene per l'aggiunta di caglio
Siero	Residuo liquido della lavorazione del formaggio di colore giallo-verde. Contiene acqua, proteine, grasso, lattosio e sali minerali
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori del PECORINO CROTONESE DOP e del procedimento necessario alla sua produzione.
Documento equivalente	Documento predisposto dalle Imprese di Lavorazione che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da BAC e approvati dal MIPAAF.
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.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
--------------------------	---	------------------------

Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi e inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente da BAC.
Etichettatura	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.
Fermenti lattici naturali	Batteri che favoriscono l'acidificazione e la maturazione del latte e della cagliata. Caratterizzano le proprietà organolettiche dei formaggi in quanto intervengono nelle fermentazioni a carico del lattosio e di altri componenti fondamentali del latte.
Flussi materiali	materie prime, i prodotti sussidiari, additivi, materiali di imballaggio che, in qualunque fase, entrano nel processo produttivo
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
Latte crudo	Il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente.
Latte-innesti	Latte che, acidificato in modo naturale, viene inoculato in caldaia prima dell'innesto del caglio. Ricco di fermenti lattici naturali, acidifica il latte stesso.
Maturazione	Risultato di complessi fenomeni chimici, biochimici e microbiologici influenzati significativamente dalle condizioni (temperatura, pH, umidità relativa, microflora) in cui il processo ha luogo. In base alla durata della maturazione si classifica come pecorino crotonese fresco, semiduro e stagionato.
Stagionatura/maturazione	<ul style="list-style-type: none"> Pecorino Crotonese fresco: la maturazione si protrae per un periodo inferiore ai 60 giorni Pecorino Crotonese Semiduro: la stagionatura si protrae per un periodo compreso dai 60 giorni ai 90 giorni, in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite. Pecorino Crotonese Stagionato: la stagionatura si protrae oltre i 180 giorni, in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite.
Operatore	Allevatore, caseificio e stagionatore che chiede a BAC l'adesione al sistema dei controlli.
Pastorizzazione	Trattamento che consiste nell'esposizione del latte crudo a un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno +71,7°C per 15 secondi, o qualsiasi altra combinazione equivalente).
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF; fornisce requisiti, regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.
Pecorino Crotonese DOP	Prodotto finito recante un codice univoco aziendale numerico o alfanumerico prodotto con latte di pecora intero, proveniente da pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione (Art. 2 del disciplinare di produzione).
Porzionato	Aliquote di prodotto ottenuto da forme intere e certificate. L'attività di porzionatura può essere svolta da qualsiasi operatore indipendentemente dall'area di produzione
RS	Responsabile di settore
Requisito	Disposizione presente nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.
Autorizzazione all'immissione al consumo	Atto mediante il quale BAC autorizza l'operatore all'immissione al consumo del prodotto conforme ai requisiti di conformità disciplinati. L'autorizzazione ha validità annuale.
Rintracciabilità	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
Siero-innesti	Coltura lattica (coltura di fermenti lattici naturali) utilizzata per acidificare il latte. Si ottiene dall'acidificazione naturale del siero.
Stagionatore	Operatore, riconosciuto e controllato, ubicato in zona di produzione che conduce un impianto di Stagionatura; qualora presso lo stagionatore sia attuata l'attività di caseificazione lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste dal caseificio.
Tracciabilità	Insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
Termizzazione	Riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57 °C e 68 °C
Trasportatore latte	Soggetto contrattualmente incaricato dal caseificio che effettua attività di raccolta e trasporto idoneo alla DOP dall'allevamento al caseificio, senza stoccaggio intermedio e senza intervenire nella compravendita della materia prima
Unità operativa	Sito di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione del pecorino crotonese DOP
Ispezioni non annunciate	Svolte con preavviso di 24 ore all'operatore
Ispezioni annunciate	Svolte con preavviso di almeno 7 giorni all'operatore
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 e dal disciplinare di produzione.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli ai fini dell'iscrizione dell'operatore, nell'elenco degli operatori controllati.
Variazioni significative	Variazioni che richiedono una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Lotto	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.

3. OPERATORI COINVOLTI

Gli operatori coinvolti nella filiera del Pecorino Crotonese DOP sono gli allevatori, i caseifici e stagionatori.

Più precisamente:

- L'attività di raccolta del latte 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 può essere condotta dai caseifici e dagli stagionatori;

Allo stato attuale non sono previste le figure dei raccoglitori di latte e degli intermediari.

4. MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 Presentazione della richiesta di adesione

La richiesta può essere redatta e presentata:

- Direttamente dal soggetto richiedente;
- Dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

Nel caso in cui l'operatore delega il Consorzio all'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questi è tenuto a fornire a BAC una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di adesione l'operatore dichiara inoltre di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito del MIPAAF www.politicheagricole.it e sul sito BIOAGRICERT www.bioagricert.org.

4.2 Prima adesione allevatori

Gli allevatori che intendono aderire alla DOP Pecorino Crotonese devono inviare a BAC, entro e non oltre il **31-01**, la richiesta di **prima adesione**-riconferma-rinuncia ([Mod. RA AL 08](#)) adeguatamente compilata e sottoscritta, allegando:

- Attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa;
- Copia attestazione di registrazione sanitaria rilasciata dall'ASL con relativo codice alfanumerico dell'allevamento;

Nel caso di allevamento con unico codice ASL e più allevatori con codici identificativi diversi e ragione sociale diversa la richiesta deve essere inviata e firmata da ogni singolo allevatore allegando quanto previsto ai punti precedenti.

4.3 Prima adesione caseifici/stagionatori

Gli operatori che intendono aderire alla DOP Pecorino Crotonese devono inviare a BAC, la richiesta di prima adesione ([Mod. RA TR 08](#)) adeguatamente compilata in ogni sua parte, allegando:

- Attestazione dell'avvenuto pagamento della quota fissa;
- Copia riconoscimento/registrazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 e s.m.i.;
- Il certificato di iscrizione alla CCIAA;
- Il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato;
- Procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati dal disciplinare di produzione.

La richieste di prima adesione possono essere inviate in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti alla DOP Pecorino Crotonese.

5. RICONOSCIMENTO INIZIALE E DECISIONE PER LA CERTIFICAZIONE

5.1 Esame documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta BAC provvede, nei tempi previsti dal presente documento, all'esame documentale per decidere sull'accettazione della domanda di adesione. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede come previsto al successivo punto 5.2;
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC sospende l'operatore e richiede le integrazioni a rettifica e completamento della documentazione inviata;
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

5.2 Verifiche ispettive iniziali

L'Operatore prima della verifica iniziale esegue un'autovalutazione del sito, del processo produttivo e dei requisiti di prodotto e di processo riportati nel disciplinare e nel presente piano e quando si ritiene pronto lo comunica a BAC. La verifica iniziale sarà pianificata entro **30gg** dalla valutazione positiva della domanda di prima adesione e/o dalla comunicazione.

Durante la verifica ispettiva iniziale l'ispettore incaricato:

- Valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta di prima adesione, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità di prodotto e di processo riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- Valuta la documentazione e le procedure disponibili;
- Consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione;
- Esprime un parere sulla conformità e segnala le eventuali carenze riscontrate registrando i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;
- Segnala l'eventuale mancata disponibilità e cooperazione dell'operatore.

5.3 Verifiche ispettive

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Allevatore	100%	Documentale ispettivo
Caseificio	100%	Documentale ispettivo
Stagionatore	100%	Documentale ispettivo

5.4 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

I rapporti di ispezione sono valutati da BAC.

Se la valutazione è positiva, BAC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 30gg *dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico a BAC*.

Se la valutazione è negativa, BAC sospende l'operatore e comunica le deviazioni riscontrate con le richieste di adeguamento. BAC può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Gli operatori, fino ad adeguamento, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati; solo gli operatori iscritti e idonei possono inviare la richiesta di autorizzazione all'immissione al consumo.

5.5 Approvazione¹ etichette

Per il prodotto Pecorino Crotone DOP, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette approvate, inizialmente e a ogni variazione, dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o da Bioagricert. L'operatore deve riportare, oltre a quanto previsto dalla legislazione cogente e dal disciplinare di produzione, la seguente dicitura: **Certificato da Organismo di controllo Autorizzato dal MIPAAF**.

5.6 Richiesta dell'autorizzazione all'immissione al consumo

Gli operatori, che intendono immettere il prodotto a marchio sul mercato, mediante il Mod. [RAC DOP-IGP](#), adeguatamente compilato, chiedono a BAC l'autorizzazione all'immissione al consumo allegando i documenti di seguito elencati.

I caseifici/stagionatori:

- *Copia dell'etichetta definitiva che intendono utilizzare;*
- *L'elenco dei fornitori di latte (Mod. [PF DOP-IGP](#) o equivalente);*
- Gli esiti delle verifiche analitiche e organolettiche in autocontrollo.

Gli stagionatori:

- *Copia dell'etichetta definitiva che intendono utilizzare;*
- *L'elenco dei caseifici (Mod. [PF DOP-IGP](#) o equivalente) da cui hanno ricevuto le forme intere di formaggio DOP;*
- Gli esiti delle verifiche analitiche e organolettiche in autocontrollo.

¹ Le etichette sono approvate da BAC in conformità alle indicazioni previste dal disciplinare di produzione e riportano la data di approvazione e la firma del tecnico valutatore. La rispondenza delle indicazioni agli aspetti normativi cogenti è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore. Al fine di garantire la massima tutela alle produzioni a denominazione, Bioagricert qualora rilevi irregolarità in etichetta in riferimento al cogente, informerà i competenti Uffici territoriali ICQRF (circolare MIPAAF Prot. N° 0001555 del 23/01/2015).

5.7 Proposta, rilascio e delibera dell'autorizzazione all'immissione al consumo

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera di certificazione si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo, all'operatore richiedente. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) valutazione positiva dei fornitori con etichetta conforme.	BAC procede al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo.
2) valutazione positiva dei fornitori con etichetta non conforme.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, chiede all'operatore le opportune correzioni delle etichette.
3) etichetta conforme e fornitori non inseriti nell'elenco degli operatori controllati.	BAC prima di procedere al rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, contesta una NC e richiede all'operatore l'adeguamento dell'elenco dei fornitori con l'esclusione del prodotto eventualmente ottenuto da materie prime provenienti da fornitori non inseriti in elenco. L'operatore deve ripresentare il nuovo elenco dei fornitori e gli adeguamenti richiesti da BAC.

5.8 Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo

L'autorizzazione all'immissione al consumo, emesso da BAC ha **validità annuale**, a patto che l'operatore richiedente non rinunci al sistema dei controlli e mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati.

5.9 Richiesta di rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo

La nuova richiesta di rinnovo deve essere inoltrata a BAC prima della scadenza riportata sull'autorizzazione all'immissione al consumo emessa in precedenza. Gli operatori inseriti nel sistema dei controlli, devono presentare la richiesta di rinnovo con la stessa procedura descritta ai punti precedenti.

6. RICONFERMA**Allevatori**

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 31-01 di ogni anno, la richiesta di **riconferma** ([mod. RA_AL_08](#)) adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa.

Caseifici/Stagionatori

Gli operatori che intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati devono far pervenire entro e non oltre il 31-01 di ogni anno, la richiesta di **riconferma** ([Mod. RA_TR_08](#)) adeguatamente compilata, allegando copia dell'avvenuto pagamento della quota fissa.

6.1 Esame documentale della richiesta di riconferma

Al ricevimento della richiesta di riconferma, BAC provvede all'esame documentale per verificare la conformità ai requisiti disciplinati. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	BAC procede alle attività di controllo in sorveglianza;
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC richiede le integrazioni a rettifica e completamento della documentazione inviata;
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

6.2 Mancato invio della richiesta di riconferma ed esclusione dall'elenco degli operatori controllati

L'esclusione dall'elenco può essere applicata da BAC nei casi in cui un soggetto produttivo già riconosciuto non intenda riconfermare l'adesione al sistema dei controlli. Qualora BAC non riceva la richiesta di riconferma entro i tempi previsti, invierà all'operatore una comunicazione preventiva informandolo della possibilità di esclusione. Trascorsi 30 giorni senza che l'operatore esprima volontà contraria, BAC procederà all'esclusione del soggetto dall'elenco degli operatori controllati.

7. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI**7.1 Verifiche ispettive in sorveglianza**

La sorveglianza 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.

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Allevatore	10% ²	Documentale e ispettivo
Caseifici	100%	Documentale e ispettivo
Stagionatori	100%	Documentale ispettivo e analitico

7.2 Ispezioni aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

BAC attuerà delle ispezioni aggiuntive:

- Nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- In caso di reiterazione della medesima NC;
- Nei casi in cui l'operatore comunica a BAC variazioni significative.

8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, ubicazione unità e allevamenti, autorizzazioni, bollo sanitario, codice alfanumerico ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni significative BAC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore, diversamente in caso di variazioni non significative, le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive pianificate.

9. RINUNCIA

In caso di "rinuncia dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo a BAC, mediante l'invio del modulo ([Mod. RA_TR_08](#)) e del modulo ([Mod. RA_AL_08](#)), barrando la voce **rinuncia**.

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- Sospendere immediatamente la commercializzazione del prodotto DOP;
- Sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP e quelli previsti dai regolamenti comunitari (Logo DOP).

10. AGGIORNAMENTO ELENCO OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori è aggiornato da BAC sulla base delle prime adesioni, riconferme e rinunce.

11. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che in seguito alla rinuncia dell'attività decidono di rientrare a far parte del sistema di controllo, devono presentare la richiesta di prima adesione e ripetere **l'iter previsto al punto 5 del presente documento tecnico.**

12. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

- Danno evidenza della conformità dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ed effettuano le adeguate registrazioni previste dal piano dei controlli;
- Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e i semilavorati non conformi non siano utilizzati per la produzione del Pecorino Crotonese DOP;
- Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto finito non conforme non venga messo in commercio come DOP Pecorino Crotonese;
- 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;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Pecorino Crotonese presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;

² Esclusivamente per quanto concerne la percentuale del 10%, riferito agli allevamenti, si precisa che tale percentuale verrà determinata sommando:

- 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 il territorio ricade l'area di produzione della DOP interessata.
- 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.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
--------------------------	---	------------------------

- F Inviano la documentazione richiesta da BAC;
- G** Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente i caseifici e gli stagionatori indicano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nell'allegato al [Mod. RA_TR_08](#);
- H Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- I Garantiscono la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita, mediante adeguate registrazioni;
- J Registrano le lavorazioni, il carico, lo scarico, i dati relativi al confezionamento e la loro gestione su apposito registro;
- K Si impegnano ad utilizzare la denominazione esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato.

13. OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI

Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata (input) e quelli in uscita (output) e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni, fatture, schede di lavorazione, ecc.) archiviati in azienda.

13.1 Allevatori

- A. Registrano le date, il numero di mungiture giornaliere e la quantità di latte conferito al caseificio;
- B. Registrano e si accertano che l'alimentazione del bestiame rispetti i requisiti disciplinati mediante adeguata razione/piano alimentare. E' consentita l'integrazione con mangimi concentrati OGM FREE³ provenienti fuori dalla zona geografica in particolare nelle giornate invernali quando le pecore non possono pascolare; la percentuale massima di complemento non può superare il 40% del totale nell'arco dell'anno.
- C. Registrano e archiviano per anno e per numerazione progressiva la scheda distinta raccolta latte **Mod. DRL_08** o equivalente.

13.2 Caseifici

- A. Compilano ed inviano a BAC entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, l'elenco dei fornitori di latte ([Mod. PF_DOP-IGP](#)) o equivalente;

13.3 Caseifici - stagionatori

- B. Compilano ed inviano a BAC entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, l'elenco dei fornitori di latte ([Mod. PF_DOP-IGP](#)) o equivalente;
- C. Comunicano⁴ entro il 31 gennaio, in riferimento all'anno precedente, i dati commercializzati a marchio ([Mod. DC_DOP-IGP](#) o equivalente);
- D. Danno evidenza che i fermenti lattici naturali e i sieri innesti-lattoinnesti naturali utilizzati, siano provenienti dalla zona di produzione (microflora autoctona).

13.4 Stagionatori

- A. Danno evidenza a BAC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni sul rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione (tempi di stagionatura);
- B. Registrano le lavorazioni, il carico, lo scarico, i dati relativi al confezionamento e la loro gestione su apposito registro;
- C. Compilano ed inviano a BAC entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, l'elenco dei fornitori ([Mod. PF_DOP-IGP](#)) o equivalente;
- D. Archiviacono per anno e per numerazione progressiva le schede trasferimento prodotto Mod. [STP_DOP-IGP](#) o equivalente.

³ Il requisito relativo è valutato secondo la normativa vigente sugli OGM. Al ricevimento, l'operatore verifica l'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna i mangimi e che sia apposto o fornito ai sensi della normativa vigente sugli OGM. Se i mangimi acquistati non sono etichettati, né accompagnati da un documento che indica la presenza di OGM, gli operatori possono presupporre che nella produzione della stessa non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che non dispongano di altre informazioni secondo le quali l'etichettatura dei prodotti in questione non è conforme alla normativa vigente sugli OGM.

⁴ Circolare MIPAAF prot. 0001308 del 20/01/2011: Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
-------------------	---	------------------------

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono produrre PECORINO CROTONESE DOP devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico, allo schema allegato e al disciplinare di produzione di seguito riportato.

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
1	Denominazione	La denominazione di origine protetta (DOP) "Pecorino Crotonese" è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.	Caseifici/stagionatori Stagionatori
2	Zona di produzione	La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Crotonese DOP comprende: Provincia di Crotone: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino. Provincia di Catanzaro: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise. Provincia di Cosenza: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.	Allevatori, caseifici, Stagionatori
3	Caratteristiche del prodotto	Il Pecorino Crotonese presenta le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none">Forma: cilindrica con facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso; sulle forme sono evidenti i segni del canestro.Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5,0. Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10,0.Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino. Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 6 a 15 cm, il diametro delle facce da 10 e 20 cm. Per un peso superiore a kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm.	Caseifici/stagionatori Stagionatori
3	Caratteristiche del prodotto	<ul style="list-style-type: none">Grasso: Il contenuto in grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%.Proteine: le proteine non devono essere inferiori al 25% (gr/100 gr parte edibile).Umidità: non inferiore al 30% (gr/100 gr parte edibile). Utilizzo: Il Pecorino Crotonese è usato come formaggio da tavola nelle varianti fresco, semiduro e stagionato, anche da grattugia.	Caseifici/stagionatori
3	Caratteristiche del prodotto	Pecorino Crotonese Fresco Crosta di colore bianco o leggermente paglierino. Gusto deciso, morbido e leggermente acidulo con crosta sottile. La pasta è tenera, uniforme e cremosa di colore bianco latte, con rare occhiature. Pecorino Crotonese Semiduro Crosta spessa di colore leggermente bruno. Gusto intenso e armonico, la pasta semidura è compatta con rare occhiature.. Pecorino Crotonese Stagionato A lunga stagionatura (oltre i sei mesi): crosta dura e bruna, può essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva. Gusto intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante. La pasta è di colore leggermente paglierino e presenta rare occhiature.	Caseifici/stagionatori Stagionatori
4	Descrizione del prodotto	La denominazione DOP "Pecorino Crotonese" è riservata al formaggio prodotto con latte di pecora intero, proveniente da pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'Art. 2 del disciplinare di produzione.	Allevatori, caseifici, Stagionatori
4	Metodo di ottenimento Materie prime	Latte: ovino intero crudo, termizzato o pastorizzato secondo le vigenti normative. Caglio: pasta di capretto. È consentito lo sviluppo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di sieroinnesti e/o lattoinnesti naturali o esistenti nella zona di produzione. Sale: (NaCl) salgemma.	Caseifici Caseifici/stagionatori

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
--------------------------	---	------------------------

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
4	Metodo di ottenimento Alimentazione del bestiame	La razione di base annuale è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame del quale si utilizza il latte è nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima. È consentita l'integrazione con concentrati OGM FREE provenienti fuori della zona geografica, in particolare nelle giornate invernali quando le pecore non possono pascolare. La percentuale massima di complemento non può superare il 40% del totale nell'arco dell'anno.	Allevatori
4	Metodo di Produzione Tipologia di latte, n° di mungiture, Coagulazione, temperatura di coagulazione e aggiunta di caglio	La produzione del formaggio Pecorino Crotonese è consentita tutto l'anno. Il latte intero, proveniente da due a quattro mungiture giornaliere, destinato alla trasformazione, può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione o pastorizzazione. Nel caso in cui il formaggio sia prodotto da latte intero crudo la trasformazione deve avvenire secondo la vigente normativa in materia. Il latte intero crudo, termizzato o pastorizzato deve essere coagulato, per via presamica con aggiunta di caglio in pasta di capretto, ad una temperatura compresa tra i 36-38° C e per un tempo di 40-50 minuti. È consentito lo sviluppo e l'utilizzo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di sieroinnesti e/o lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione. Successivamente avviene la rottura della cagliata in modo da ridurre la stessa in granuli della dimensione di un chicco di riso. Mantenendo in agitazione la massa, si tiene la cagliata sotto siero a temperature di 42 - 44 C° per 5 - 6 minuti, quindi si lasciano sedimentare i granuli sul fondo della caldaia così da ottenere una massa compatta.	Allevatori Caseifici Caseifici/stagionatori
4	Metodo di ottenimento Preparazione della forma e pressatura	<ul style="list-style-type: none"> Nel caso di utilizzo di latte crudo, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene estratta in pezzi e trasferita nelle tipiche forme a canestro per la formatura Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme a canestro per la formatura. <p>Al fine di favorire lo spurgo della quantità di siero in eccesso e conferire al formaggio la tipica forma a canestro, le forme, ottenute da latte crudo sono sottoposte a pressatura manuale o sovrapposte l'una sull'altra, mentre le forme, ottenute da latte termizzato o pastorizzato, sono sottoposte a stufatura a vapore per un periodo variabile di 120-240 minuti. I canestri possono essere in plastica, in giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari secondo la normativa vigente.</p>	Caseifici Caseifici/stagionatori
4	Metodo di Produzione Cottura	Le forme così ottenute nei canestri vengono sottoposte a cottura, attraverso immersione per qualche minuto in siero caldo a temperatura non superiore a 55° C, al fine di ottenere la perfetta compattazione dei grumi caseosi, l'ulteriore spurgo del siero e la formazione della crosta.	Caseifici Caseifici/stagionatori
4	Metodo di ottenimento Salatura	La salatura delle forme è effettuata sia a secco che in salamoia (soluzione di acqua e sale marino), i giorni sono variabili secondo le dimensioni delle forme. Nel primo caso il sale viene cosparso manualmente, nel secondo caso le forme vengono immerse in salamoie sature. Questa operazione permette di accelerare l'ulteriore spurgo del siero, contribuisce ad evitare la formazione di muffe sulla superficie del formaggio, accentuandone il sapore.	Caseifici Caseifici/stagionatori
4	Metodo e tempi di Stagionatura	Il periodo di maturazione è variabile in funzione della tipologia di prodotto da ottenere. Per il prodotto a pasta semidura la maturazione deve protrarsi per un periodo compreso tra i 60 giorni e i 90. Per il prodotto stagionato la maturazione deve protrarsi oltre i 180 giorni. La stagionatura deve avvenire in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite.	Caseifici/stagionatori

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
--------------------------	---	------------------------

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
5	Elementi che comprovano l'origine	Ciascuna forma di Pecorino Crotonese DOP riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia della sua individuazione in ogni fase del processo.	Caseifici/stagionatori
6	Controlli	Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 36 e 37 del Reg. (CE) n. 1151/2012. Tale ente è l'organismo di controllo Bioagricert srl, Via dei Macabraccia, n. 8, Casalecchio di Reno (BO), 40033, Tel. 051 562158, Fax 051 564294, e-mail info@bioagricert.org, sito web www.bioagricert.org.	Allevatori, caseifici, Stagionatori
7	Specificità del prodotto	Il Pecorino crotonese è caratterizzato da: Odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo, senza una specifica dominanza o, al massimo, con una leggera dominanza del sentore di pecora. Pasta compatta con rare occhiature; in bocca si avverte una consistenza scarsamente elastica e i granuli della struttura si sciolgono dopo un'accurata masticazione. Si avverte la presenza di grasso, ma non la sensazione di burrosità. Per effetto della masticazione e del calore corporeo si ha la medesima sensazione aromatica percepita al momento del taglio, ma in forma più completa e marcata, soprattutto durante la deglutizione. In questa fase l'aroma tipico avvolge il palato con un sapore piacevole e persistente. Segni evidenti del canestro sulla forma.	Caseifici/stagionatori
8	Confezionamento ed etichettatura	Il Pecorino Crotonese DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente. L'etichetta posta sulle forme di formaggio "Pecorino Crotonese" reca oltre alle informazioni di cui ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> • Il logotipo del Pecorino Crotonese, seguito dalla menzione Denominazione di Origine Protetta o dall'acronimo DOP; • I simboli dell'Unione ed eventualmente l'indicazione del regolamento comunitario; • La ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice; • Certificato da Organismo di controllo Autorizzato dal MIPAAF". I caratteri con cui è indicata la dicitura "Pecorino Crotonese DOP o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile ed indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte, così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni. Possono essere inseriti in etichetta i marchi aziendali dei trasformatori e commercianti ma, con caratteri di dimensioni inferiori rispetto al logotipo della DOP. Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.	Caseifici/stagionatori
8	Etichettatura Per il prodotto destinato ai mercati internazionali Simbolo dell'Unione di Indicazione geografica Protetta Reg. di esecuzione (UE) N. 668/2014	Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Denominazione di Origine Protetta" e il logo comunitario nella lingua del paese di destinazione.  Il logo deve essere riprodotto in etichetta come previsto dall'allegato al Reg. (CE) N. 668/2014 della Commissione del 13/06/2014. Come previsto dall'allegato X la dimensione minima dei simboli dell'Unione è di 15 mm di diametro; tuttavia in caso di imballaggi o prodotti di piccole dimensioni, il diametro può essere ridotto a 10 mm.	Caseifici/stagionatori

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
-------------------	---	------------------------

Art.	Fase	Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
9	Logotipo	<p>Il logotipo in oggetto, si pone come obiettivo quello di evidenziare le caratteristiche di un formaggio tipico di qualità legato al territorio di produzione e fortemente caratterizzato dalla presenza di latte di pecora.</p> <p>Elementi distintivi del logotipo sono la stilizzazione della testa di un ovino, ricavata dalla lettera "C", l'occhio ovoidale caratteristico della specie animale degli ovini.</p> <p>La testa dell'ovino è circonscritta da un'ellissi cui è sovrapposta una forma triangolare con base tondeggiante che rappresentano al contempo una forma di pecorino, da cui è stata estratta una fetta, ed una "Q" stilizzata, a sostegno del forte impegno a mantenere il prodotto "Pecorino Crotonese" come formaggio di Qualità.</p> <p>Il logotipo del prodotto è costituito da due campi, sulla sinistra il logotipo grafico, sulla destra il logotipo lettering.</p> <p>Sulla destra del logotipo grafico, disposta su due righe, vi è il logotipo lettering composto dalla dicitura "Pecorino Crotonese" realizzata da caratteri minuscoli. La parola pecorino avrà al posto del puntino sulla "i" uno piccolo spicchio di formaggio identico a quello vicino all'ellissi ma con la punta rivolta verso il basso anziché verso l'alto; la parola "Crotonese" sarà scritta con lo stesso lettering di testo e con la C che è la testa dell'ovino del logo grafico ruotata di 90° in senso antiorario.</p> <p>Il logotipo deve essere impresso a fuoco o con timbri fustelle sulle forme di formaggio e il lettering impresso sullo scalzo secondo le medesime modalità.</p> <p>I colori utilizzati sono: il nero, una tonalità d'oro ed un verde marrone. Il logotipo può essere riprodotto anche in versione monocromatica. Di seguito sono definite le campionature di quadricromia, riproduzione in scala di grigio, inversione di colore negativo/positivo</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>C=23 M=36 Y=69 k=62</p>  <p>pantone 4485C</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>C=23 M=36 Y=69 K=12</p>  <p>pantone 465C</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>C=0 M=0 Y=0 k=100</p>  <p>pantone 426C</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	Caseifici, stagionatori

15. APPROVVIGIONAMENTO

Gli operatori della filiera DOP Pecorino Crotonese prima di prendere in carico la materia prima e/o il semilavorato **devono** disporre dell'elenco degli operatori a monte della filiera e conformi. BAC, invia l'elenco degli operatori controllati al Consorzio di Tutela, ed agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che ne fanno richiesta.

- **Il caseificio** deve prendere in carico il latte dopo avere verificato:

- A** La presenza dell'allevatore nell'elenco degli operatori controllati;
- B** La presenza della distinta raccolta latte (Mod.DRL_08) o equivalente adeguatamente compilata;
- C** La corretta identificazione della cisterna o dei contenitori del latte utilizzati per il trasporto.

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire per ogni fornitura all'allevamento, alle quantità conferite e alla data di conferimento (rintracciabilità di prodotto). Si precisa che per il trasporto del latte occorre utilizzare mezzi con la relativa autorizzazione sanitaria/DIA rilasciata e/o inviata alle autorità competenti.

- **Lo stagionatore** deve prendere in carico il formaggio dopo avere verificato:

- D** La presenza del caseificio nell'elenco degli operatori controllati;
- E** La presenza scheda trasferimento prodotto (Mod. STG DOP-IGP) o equivalente, adeguatamente compilata;
- F** La corretta identificazione delle forme conferite.

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire per ogni fornitura al caseificio, alle quantità conferite e alla data di conferimento (rintracciabilità di prodotto).

16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

L'identificazione e la rintracciabilità devono essere garantite all'origine, nei trasferimenti e durante tutto il processo produttivo. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera **o la vendita** del prodotto, la quantità e l'appartenenza al circuito DOP.

16.1 Mungitura e stoccaggio del latte presso gli allevamenti

L'allevatore deve stoccare il latte, derivante da due a quattro mungiture giornaliere, in serbatoi adeguatamente identificati.

16.2 Identificazione del latte durante i trasferimenti

- A** Gli allevatori devono identificare ogni lotto di trasferimento latte di pecora intero, mediante la compilazione della distinta raccolta latte (Mod.DRL_08) o equivalente accertandosi dei requisiti di conformità;
- B** Durante il trasporto deve essere assicurato che il latte da utilizzarsi per la produzione del formaggio Pecorino Crotonese DOP, sia correttamente identificato e distinto da altro latte non rientrante nel campo di applicazione della DOP.

16.3 Stoccaggio del latte presso i Caseifici

Il latte preso in carico, prima della trasformazione deve essere stoccato in serbatoi esclusivi e adeguatamente identificati. Per ogni serbatoio utilizzato per lo stoccaggio, l'operatore deve essere in grado, mediante adeguate registrazioni, di risalire ai singoli allevatori conferenti e alla quantità di latte conferito.

16.4 Processo produttivo presso i Caseifici

Gli operatori devono registrare e identificare, mediante l'attribuzione del lotto, oltre al pecorino DOP tutti gli ingredienti che entrano nel processo produttivo: caglio di pasta di capretto, il sale utilizzato per la salatura, l'olio o morchia di oliva, i fermenti lattici naturali e/o siero-innesti e/o latte-innesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione eventualmente utilizzati.

16.5 Identificazione del formaggio durante i trasferimenti

Gli operatori devono identificare ogni lotto di trasferimento di formaggio intero, mediante la compilazione della scheda trasferimento prodotto (Mod. STP DOP-IGP) o equivalente accertandosi dei requisiti di conformità.

16.6 Stoccaggio delle forme presso lo stagionatore

Le forme prese in carico, prima e durante la stagionatura devono essere adeguatamente identificate e separate dalle altre non appartenenti al circuito DOP. Per ogni lotto formaggio preso in carico, l'operatore deve essere in grado, mediante adeguate registrazioni, di risalire ai singoli operatori conferenti e alla quantità conferita. L'operatore che stagiona il formaggio deve essere in grado di dimostrare i tempi di stagionatura mediante adeguate registrazioni.

16.7 Prodotto finito

Il prodotto finito deve essere adeguatamente etichettato e identificato mediante l'attribuzione del lotto. Ciascuna forma di Pecorino Crotonese DOP deve riportare un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) a garanzia della sua individuazione in ogni fase del processo.

17. SEPARAZIONE E COMUNICAZIONE DELLE LAVORAZIONI ⁵

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire e gestire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP Pecorino Crotonese, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi dandone evidenza. 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 indicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nell'allegato al [Mod. RA_TR_08](#).

18. AUTOCONTROLLO SUI REQUISITI CHIMICO-FISICI E ORGANOLETTICI

Gli operatori devono implementare una procedura che definisca le modalità operative in grado di assicurare, in autocontrollo, la verifica dei requisiti enunciati nel disciplinare di produzione e riportati nella seguente tabella. La procedura dovrà essere inviata dall'operatore, a Bioagricert per l'approvazione, al momento dell'invio della richiesta di prima adesione e ad ogni variazione. Le verifiche in autocontrollo devono essere eseguite presso laboratori accreditati ISO/IEC 17025, registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva.

Matrice	Requisito	Operatori a cui si applica	Entità dell'autocontrollo	
Forme che hanno completato il periodo di maturazione. Lotto di formaggio Pecorino fresco Pecorino semiduro Pecorino stagionato	Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso; sulle forme sono evidenti i segni del canestro. Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5,0. Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10,0. Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino. <ul style="list-style-type: none">Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 6 a 15 cm, il diametro delle facce da 10 e 20 cm.Per un peso superiore a kg 5,0 e fino a 10 kg, l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm.	<ul style="list-style-type: none">Caseifici/StagionatoriStagionatori	<i>La frequenza, rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti è così calcolata:</i> <i>- 2 volte per produzioni inferiori a 1.000 forme anno;</i> <i>- 3 volte per produzioni da 1001 a 5.000 forme anno;</i> <i>- 5 volte per produzioni superiori a 5.000 forme anno.</i>	
	Pasta, occhiature, gusto e crosta variabile in funzione del tipo di pecorino (fresco, semiduro e stagionato).			
	Caratteristiche organolettiche			
	Contenuto di grasso: sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%.	Caseifici/Stagionatori Stagionatori		
	Proteine: le proteine non devono essere inferiori al 25% (gr/100 gr parte edibile).			
	Umidità: non inferiore al 30% (gr/100 gr parte edibile).			

Il volume annuo produttivo di riferimento, da prendere in considerazione, è quello dell'anno precedente. In prima adesione il caseificio si baserà, per l'entità dell'autocontrollo, su una stima della produzione annua.

18.1 Piano analitico rinforzato in autocontrollo in seguito ad analisi non conformi

Qualora le analisi in autocontrollo dei parametri chimico-fisici evidenzino situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti previsti per il formaggio DOP Pecorino crotonese, l'operatore interessato oltre a **declassare il lotto** è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in **relazione al solo requisito non conforme**. Il piano analitico rinforzato prevede almeno 2 analisi aggiuntive, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo e comunque fino a quando le analisi non risultino conformi e il processo risulta validato. I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato dovranno essere disponibili presso l'operatore durante la visita ispettiva Bioagricert.

⁵ Disposizioni MIPAAF circolare registro ufficiale 0022966 del 30/11/2007

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
-------------------	---	------------------------

18.2 Gestione dei lotti non conformi

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del declassamento, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto. In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalarlo agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal (MIPAAF).

19. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BAC

I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi dell'operatore (produzione o magazzino). Le analisi sul prodotto finito (lotto di formaggio) hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati. Il Pecorino Crotonese all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 3 del disciplinare di produzione. Bioagricert al fine del rilascio del giudizio d'idoneità di un lotto di formaggio destinato a DO considera le tolleranze di incertezza, qualora il dato analitico fornito sia inferiore o superiore al limite previsto dal disciplinare di produzione, secondo quanto di seguito riportato. Premesso che nessuna tolleranza, in più o in meno, può essere applicata rispetto al valore analitico previsto dalla normativa vigente, per esprimere un giudizio definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova Bioagricert considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura), dovrà essere associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà considerato conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo dei valori indicati nel rapporto di prova.

Matrice	Requisito	Operatori a cui si applica	Entità del controllo	Periodo del controllo
Lotto di formaggio Pecorino fresco Pecorino semiduro Pecorino stagionato	Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso; sulle forme sono evidenti i segni del canestro. Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5,0. Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10,0. Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino. <ul style="list-style-type: none"> Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 6 a 15 cm, il diametro delle facce da 10 e 20 cm. Per un peso superiore a kg 5,0 e fino a 10 kg, l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> Caseifici/Stagionatori Stagionatori 	Ad ogni verifica ispettiva in sorveglianza	Forme che hanno completato la maturazione
	Pasta, occhiature, gusto e crosta variabile in funzione del tipo di pecorino (fresco, semiduro e stagionato).			
	Caratteristiche organolettiche			
	Contenuto di grasso: sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%.	<ul style="list-style-type: none"> Caseifici/Stagionatori Stagionatori 	Ad ogni verifica ispettiva in sorveglianza	Forme che hanno completato la maturazione
	Proteine: le proteine non devono essere inferiori al 25% (gr/100 gr parte edibile).			
	Umidità: non inferiore al 30% (gr/100 gr parte edibile).			

Il prelievo è eseguito secondo quanto previsto dall'Allegato 1 al presente documento. Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione, la chiusura e il sigillo ecc. si rimanda alla IO_03 campionamento e analisi, revisione applicabile.

19.1 Piano analitico rinforzato BAC

Qualora il numero delle prove non dovessero raggiungere la frequenza prevista in autocontrollo, BAC provvederà ad eseguire il numero delle prove mancanti per raggiungere il livello di conformità previsto dal piano. In aggiunta, come previsto al punto 24.3, dopo 2 analisi non conformi, relativamente ai parametri chimico-fisici disciplinati, alla rilevazione della terza analisi non conforme, BAC effettuerà una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo.

BIOAGRICERT s.r.l	DOCUMENTO TECNICO DOP PECORINO CROTONESE	Rev. 01 del 22/05/2017
--------------------------	---	------------------------

20. GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI SUL PRODOTTO

Le analisi sul prodotto sono gestite da Bioagricert mediante l'invio all'operatore della notifica conformità analisi.

20.1 Notifica conformità analisi

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

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui è riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	BAC notifica l'esito delle analisi indicando il requisito e/o i requisiti non conformi. Con la notifica si chiede in prima istanza, in caso in cui l'operatore voglia avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota, l'identificazione e il confinamento del lotto.

In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalarlo agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e al Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal (MIPAAF).

21. DIRITTI DELL'OPERATORE

L'operatore entro 10 giorni può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso un laboratorio Accreditato scelto dall'operatore stesso. Tale procedura è attivata dietro esplicita richiesta dell'operatore, mentre la mancata presentazione equivale alla rinuncia del diritto di sottoporre ad analisi la seconda aliquota e il lotto dovrà essere escluso dal circuito DOP.

Questa eventuale seconda analisi sarà determinante al fine del giudizio di conformità:

- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota si conferma come non conforme, il lotto dovrà essere escluso dal circuito tutelato.
- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota risulterà conforme, il lotto potrà essere immesso nel circuito tutelato.

22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Tipo di richiesta	Giorni	A partire dalla
Richiesta integrazione valutazione documentale	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta
Approvazione etichetta	3 giorni lavorativi	Data invio etichetta
Rilascio attestato	10 giorni lavorativi	Entro 30gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione
Rilascio e rinnovo dell'autorizzazione all'immissione al consumo	10 giorni lavorativi	Data presentazione richiesta

23. ISPEZIONI ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero a intralciare o ostacolare l'attività di verifica dei documenti, necessari all'attività di controllo, è inadempiente. BAC comunica tale inadempienza al MIPAAF.

Ai fini dell'ispezione inoltre, l'operatore consente a BAC:

- L'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni e al personale coinvolto;
- La partecipazione alle diverse verifiche ispettive a osservatori di BAC e ai valutatori degli Enti di accreditamento, previo consenso dell'operatore, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di non conformità, di cui riceve copia integrale.

24. NON CONFORMITÀ REITERAZIONE E RECIDIVA

24.1 Non conformità

Le NC rilevate da BAC nel corso delle verifiche ispettive effettuate presso l'operatore sono notificate ai soggetti interessati ai quali si richiede l'identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. I rapporti di NC, sono trasmessi dal tecnico ispettore alla sede centrale BAC che provvederà alla loro gestione.

Sono previsti due livelli di non conformità:

1. **Lievi:** mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP;
2. **Gravi:** mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto non può essere identificato come DOP.

24.2 Reiterazione

Si intende la condizione per cui un operatore, che ha commesso una determinata NC, pur avendo rispettato il provvedimento subito, ripete nuovamente la medesima NC. Tale evento, ripetuto per un determinato numero di volte in un arco temporale comporta i provvedimenti aggiuntivi di seguito riportati al seguente paragrafo recidiva. Il meccanismo della reiterazione è soggetto alla condizione che la sommatoria delle NC, sia mantenuta attiva fino ad un massimo di 24 mesi per le NC lievi e ad un massimo di 36 mesi per le non conformità gravi. Pertanto, superato tale periodo, le NC commesse in precedenza sono prescritte e non più considerate nel conteggio. La reiterazione infine, non si applica alle NC la cui responsabilità non è imputabile all'operatore.

24.3 Recidiva

NC riguardanti il processo

- Dopo 3 NC lievi, alla rilevazione della quarta non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC) viene svolta da BAC una verifica ispettiva aggiuntiva.
- Dopo 2 NC gravi alla rilevazione della terza non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC) BAC esegue una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata.

NC riguardanti i requisiti chimico-fisici sul prodotto

- Dopo 2 analisi non conformi, relativamente ai parametri chimico-fisici disciplinati, alla rilevazione della terza analisi non conforme, BAC effettua una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo.

25. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC

25.1 Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla segnalazione iniziale, alla comunicazione all'interessato) sono contenuti entro i 20 gg per le NC gravi e entro i 60 gg per quelle lievi. I provvedimenti alle NC sono definitivi 15gg dopo la comunicazione all'operatore, se questo non presenta ricorso, oppure a chiusura del ricorso in caso di accoglimento.

25.2 Segnalazione esterna delle NC gravi

In caso di non accoglimento o mancata presentazione del ricorso, la NC diviene definitiva e oggetto di segnalazione al MIPAAF. Le sanzioni amministrative sono di esclusiva competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

25.3 Annullamento e revoca del provvedimento

L'annullamento si realizza quando l'operatore ottiene la revisione del provvedimento tramite ricorso consentendo la "reintegra totale" e retroattiva (alla data del provvedimento); la revoca si realizza quando l'operatore ottiene la revisione del provvedimento e il suo ritiro, consentendo la "reintegra condizionata" alla verifica del mantenimento delle condizioni della certificazione.

26. RICORSI, RECLAMI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure BAC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte BAC prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

26.1 RICORSI

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti comminati da BAC **entro 15 giorni** dal ricevimento, dettagliando le ragioni del dissenso e richiedendo la revisione del provvedimento. Il ricorso deve essere presentato al Comitato ricorsi (CRI) BAC che garantisce imparzialità e indipendenza del giudizio. Valutato il ricorso, il CRI emette un documento contenente i risultati del ricorso con le motivazioni delle decisioni prese entro 30 giorni dalla data di notifica del ricorso da parte dell'operatore. L'eventuale ricorso non interrompe comunque l'esecutività dei provvedimenti adottati, fino a diverso pronunciamento del comitato ricorsi. In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo e oggetto di segnalazione. In caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato. Le spese relative alla gestione del ricorso, riportate nei rispettivi tariffari, saranno a carico del soccombente.

26.2 RECLAMI

La politica per la qualità di Bioagricert considera con estrema importanza la fiducia nella certificazione presso clienti e consumatori, e si prefigge quindi l'obiettivo di una risoluzione tempestiva dei reclami sui prodotti oggetto di certificazione. La gestione dei reclami è affidata direttamente alla Presidenza BAC, coadiuvata per gli aspetti tecnici dall'ufficio qualità. La procedura di gestione del reclamo comprende una prima risposta circa la presa in carico del reclamo o il rigetto dello stesso, un'indagine per individuare le cause e le possibili azioni correttive che possono evitare il ripetersi del problema che ha condotto al reclamo, l'invio al reclamante e a tutti i soggetti coinvolti di una comunicazione scritta comprendente gli esiti finali delle indagini relative al reclamo e le motivazioni per le decisioni prese in merito. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte di BAC. La mancata chiusura del reclamo entro i predetti termini può essere condizionata esclusivamente dall'attesa di riscontro da eventuali altri soggetti interpellati.

26.3 CONTENZIOSI

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta mediante arbitrato rituale presso la Camera Arbitrale della C.C.I.A.A. di Bologna, da un Collegio Arbitrale composto da n° 3 arbitri, nominati ed operanti secondo il Documento della suddetta Camera Arbitrale.

27. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da liberi professionisti (Tecnici Ispettori BAC);
- L'attività di prova è subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori e/o i laboratori inviando motivata comunicazione scritta a BAC che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore e/o il laboratorio.

28. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI BAC

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di Bioagricert. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui è indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento. Qualora l'operatore non si attiene a quanto prescritto, Bioagricert comunica l'inadempienza al MIPAAF.

29. RISERVATEZZA

BAC garantisce la massima riservatezza professionale riguardo alle informazioni e 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. BAC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità competenti, agli Enti d'accreditamento e agli operatori inseriti nel sistema. Qualora l'operatore negasse l'uso dei dati personali, ai fini dell'attività di controllo e certificazione, BAC comunica tale inadempienza all'ICQRF.

30. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet www.bioagricert.org BAC pubblica tutti i documenti destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

31. MODULI ALLEGATI

- Richiesta di adesione-riconferma-rinuncia allevatori (MOD. RA_AL_08);
- Scheda-distinta raccolta latte (MOD.DRL_08);
- Richiesta di adesione-riconferma-rinuncia trasformatori (MOD. RA_TR_08);
- Richiesta di autorizzazione all'immissione al consumo (RAC_DOP-IGP);
- Modulo elenco fornitori (MOD. PF_DOP-IGP);
- Scheda trasferimento prodotto (MOD. STP_DOP-IGP);
- Dati confezionati (MOD. DC_DOP-IGP);
- Schema dei controlli;
- Tariffario per il controllo della DOP PECORINO CROTONESE (TF_PC).