

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

INDICE

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2.	RIFERIMENTI.....	2
3.	ELENCO DEGLI OPERATORI DA VERIFICARE E CALENDARIO DELLE VERIFICHE..	2
4.	VERIFICA DI ISCRIZIONE.	2
5.	VERIFICA ANNUALE	3
6.	CONDUZIONE DELLE VERIFICHE	4
6.1	<i>VERIFICA DELLE ETICHETTE.....</i>	5
7.	CONTROLLO DEL PRODOTTO	5
8.	ATTENZIONI PARTICOLARI	7
9.	COMPORTAMENTO IN CASO DI ANOMALIE.....	7
10.	INTERFACCIA CON AGROQUALITÀ	7
11.	RESPONSABILITÀ.....	8
12.	DOCUMENTI E MODULI COLLEGATI.....	8

REV.	DATA	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	15/10/07		
01	02/12/08		
02	05/01/10	Lorenzo D' Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

1. Scopo e campo di applicazione

La presente istruzione operativa descrive le modalità di esecuzione delle verifiche ispettive e di prodotto condotte secondo quanto specificato dal dispositivo di controllo della denominazione “Formaggio di Fossa di Sogliano”, presso trasformatori, stagionatori, confezionatori e infossatori (genericamente indicati come "operatori") da personale qualificato da Agroqualità.

2. Riferimenti

- ✓ **Disciplinare** della DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano” registrato in sede europea con regolamento (CE) n. 1183 del 30 novembre 2009 (GUCE L n. 317 del 3 dicembre 2009).
- ✓ **Dispositivo per controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano”**, elaborato da Agroqualità ed approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
- ✓ **Regolamento CE n. 510/06** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ✓ **Legge n. 526/99** “Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alla Comunità Europea - Legge Comunitaria 1999” art. 14, che ha sostituito l’art. 53 della legge 128/98.
- ✓ **Decreto 18 dicembre 1997** “strutture di controllo delle denominazioni d’origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell’art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

3. Elenco degli operatori da verificare e calendario delle verifiche

Scaduto il termine per le adesioni al sistema dei controlli (31 gennaio), Agroqualità redige l’elenco degli operatori da verificare (modulo MIO2-1 e/o incarico) e lo invia all’ispettore insieme a copie delle adesioni al sistema dei controlli degli operatori, alle descrizioni degli impianti, ai moduli di verbale di verifica d’iscrizione, ai moduli di verbale dei controlli, alle liste di riscontro (check list) e ai moduli di rapporto di non conformità. E’, inoltre, fornito il registro delle etichette approvate, se disponibile.

L’ispettore invia ad Agroqualità la pianificazione delle verifiche ispettive (calendario) e contatta gli operatori stabilendo le date delle verifiche.

Terminate le attività di controllo, l’ispettore invia su supporto elettronico alla Segreteria tecnica l’elenco degli operatori verificati con le date delle verifiche effettuate, il giudizio di idoneità o meno, la descrizione di eventuali non conformità rilevate e i codici dei verbali degli esiti di tali verifiche.

4. Verifica di iscrizione.

L’ispettore programma le verifiche di iscrizione per tutti i nuovi operatori che hanno presentato domanda di adesione (100% vedi anche tabella A seguente), in modo da effettuarle entro 60 giorni dalla presentazione della domanda di iscrizione alla DOP. Le verifiche di iscrizione sono effettuate anche su quei soggetti già iscritti gli anni precedenti che abbiano attuato e comunicato eventuali modifiche agli impianti.

Durante la verifica di iscrizione sono controllati:

- 1) ubicazioni degli impianti nella zona disciplinata (vedi punto C);
- 2) presenza autorizzazioni sanitarie degli impianti;
- 3) idoneità impianti al mantenimento della rintracciabilità del prodotto e separazione spaziale/temporale da altro prodotto non destinato alla DOP (caseifici, stagionatori, infossatori, confezionatori) (vedi punto A.1, A.2);
- 4) idoneità celle di maturazione (stagionatori) (vedi punto E.11);
- 5) idoneità fosse secondo i parametri geomorfologici previsti dal disciplinare (infossatori) (vedi punto G.1);
- 6) numero e identificazione fosse (infossatori).

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

5. Verifica annuale

Le verifiche di controllo presso gli operatori sono effettuate secondo la frequenza stabilita nel dispositivo dei controlli:

tabella A

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in seguito a cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Infossatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; idoneità fosse, numero di fosse, conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Porzionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto finito	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione)	Ad ogni richiesta di attestazione	Prove chimico fisiche e sensoriali

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

I controlli presso le aziende devono essere distribuiti nel periodo di attività degli operatori secondo le frequenze previste nella tabella dei controlli TDC.

Qualora la verifica di controllo non coincida con la produzione/lavorazione, essa si svolgerà su base documentale.

6. Conduzione delle verifiche

L'ispettore incaricato dei controlli, giunto presso l'operatore, espone gli scopi e le modalità della visita al referente aziendale, quindi inizia la verifica rispondendo alle domande della lista di riscontro e riportando le risposte sulla lista stessa.

Il controllo è svolto mediante verifiche documentali, di processo, sul funzionamento e le caratteristiche degli impianti e verifiche della gestione dei dati relativi alla produzione della DOP.

Durante i controlli di conformità l'ispettore può evidenziare dei rilievi. Nella tabella dei controlli (TDC) è riportata la gravità per ogni non conformità riscontrata. In caso il rilievo non sia presente in tabella, l'ispettore è tenuto a rivolgersi alla Segreteria tecnica che deciderà se il rilievo è da considerare come non conformità e ne stabilirà la gravità.

L'ispettore può, inoltre, formulare delle osservazioni circa aspetti della gestione che potrebbero rivelarsi critici.

Qualora l'ispettore rilevi delle non conformità che determinano l'impossibilità di destinare il formaggio alla produzione della DOP, deve farsi rilasciare dall'operatore una dichiarazione circa il trattamento del prodotto non conforme e lasciargliene copia. La partita di prodotto interessata dalla non conformità deve essere identificata e si deve procedere alla gestione della non conformità secondo quanto indicato nel dispositivo di controllo. Il rapporto di non conformità deve essere inviato ad Agroqualità quanto prima, per le decisioni del caso.

I moduli su cui sono registrate le non conformità devono essere sottoposti all'operatore perché possa indicare l'azione correttiva che intende effettuare, che viene riportata sul modulo stesso. In caso l'operatore non possa individuare l'azione correttiva immediatamente, l'ispettore si accorda perché questa sia comunicata entro 10 giorni direttamente alla Segreteria tecnica.

Terminata la visita, l'ispettore compila il verbale, lo illustra, lo fa firmare e ne lascia una copia all'operatore, cui viene lasciata copia anche di eventuali rilievi.

Gli originali dei verbali, di eventuali rapporti di non conformità, insieme alle liste di riscontro, devono essere inviati alla Segreteria tecnica.

L'ispettore è tenuto a farsi una copia di tutti i documenti utilizzati e acquisiti in verifica ispettiva.

I verbali e le check list devono essere compilati correttamente in tutte le loro parti e devono essere inserite negli appositi spazi le evidenze di tale controllo (es. il numero del DDT controllato o i tank di latte verificati oppure le fosse visionate per quella fase specifica della domanda). In particolare, in caso siano rilevate non conformità, sul rapporto di NC deve essere riportato il riferimento al punto del dispositivo di controllo/disciplinare che non è stato osservato, descrivendo accuratamente il rilievo. In caso si rilevino delle "non applicabilità" (NA), devono essere opportunamente documentate e riportate nella lista di riscontro.

Nel campo previsto per le note delle check list, devono essere riportati i riferimenti ai documenti verificati, segnando i quantitativi di prodotto controllato, laddove possibile.

In caso di giacenze di prodotto delle campagne precedenti già autorizzato da Agroqualità, è necessario riportare nelle note il lotto, l'ubicazione e il quantitativo di prodotto in giacenza.

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

Sul verbale di controllo l'ispettore deve riportare il codice del verbale, formato dall'identificativo dell'ispettore (tre lettere) dal numero identificativo dell'operatore verificato, dal numero del verbale (progressivo in base ai verbali compilati), e dal mese e anno della verifica:

esempio il verbale dell'ispettore Rossi, identificato come ROS/S-5/3/10/02 (dove S = Stagionatore, parte del codice identificativo dello stagionatore).

I rapporti di non conformità devono riferirsi al verbale e pertanto riportarne la codifica, con l'aggiunta del numero progressivo del rapporto collegato a quel verbale:

esempio: ROS/S-5/3/10/02-2, cioè il secondo rapporto di non conformità allegato al verbale di cui sopra.

6.1 Verifica delle etichette

Le etichette devono essere verificate dall'ispettore presso l'impianto di confezionamento all'atto della verifica di controllo. In particolare l'ispettore si accerta che le etichette stampate e presenti presso l'impianto e/o le etichette apposte sul prodotto già confezionato siano state approvate da Agroqualità attraverso comunicazione scritta.

Sarà cura dell'ispettore riportare sulla check list il numero di protocollo e la data di approvazione dell'etichetta visionata. Se è possibile, l'ispettore allega l'etichetta in oggetto alla check list.

Poiché non è consentito agli operatori il confezionamento e la vendita del prodotto con l'apposizione di etichette non approvate, in caso l'ispettore accerti tale non conformità è tenuto a comunicare immediatamente il rilievo ad Agroqualità che procederà all'eventuale blocco del lotto e alla comunicazione alle autorità competenti, in caso il prodotto sia già stato immesso in commercio.

Anche qualora l'ispettore rilevi etichette non conformi, è tenuto a comunicarlo immediatamente ad Agroqualità.

7. Controllo del prodotto

Prima della sfossatura, il detentore del lotto (confezionatore, trasformatore, infossatore) invia ad Agroqualità la richiesta analisi. Sulla base della comunicazione la Segreteria tecnica incarica l'ispettore della verifica della rintracciabilità del lotto e dei seguenti parametri morfologici e sensoriali disciplinati:

H.1. all'atto della sua immissione al consumo il "*Formaggio di Fossa di Sogliano*" presenta le seguenti caratteristiche:

- a) la parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. Alla fine della stagionatura il peso delle singole forme del "*Formaggio di Fossa di Sogliano*" varia da grammi 500 (cinquecento) a grammi 1.900 (millenovecento). I formaggi hanno forme irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni, la superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e mufte facilmente asportabili con leggera raschiatura. La presenza di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo ocre, più o meno intense, sulla superficie, rientra nelle caratteristiche del prodotto. La buccia è assente o appena accennata.
- b) La pasta interna è di consistenza semidura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino.
- c) L'odore è caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.
- d) Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato, secondo le seguenti caratteristiche:
 - il **pecorino** presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;
 - il **vaccino** è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro;
 - il **misto** presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

- e) Il “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP non presenta più netta distinzione tra pasta e crosta, pertanto viene consumato nella sua totalità senza togliere la parte esterna della crosta, eventualmente se sono evidenti macchie o addensamenti di grasso questi vanno tolti con una leggera raschiatura della superficie.
- f) La quantità di grasso sulla sostanza secca è superiore al 32 %.

Prima di procedere al campionamento come previsto dal dispositivo, l'ispettore verifica la rintracciabilità del lotto per cui viene richiesta l'attestazione di conformità. Se sono rilevate non conformità tali da compromettere la rintracciabilità del prodotto, l'ispettore procede comunque al campionamento dietro autorizzazione del detentore del lotto.

Il campione di formaggio viene prelevato dalla fossa secondo la seguente modalità:

1. in caso il lotto sia contenuto in una sola fossa, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. in caso il lotto sia contenuto in più fosse, saranno prelevati almeno due campioni da due fosse, scelte casualmente, in modo da effettuare almeno due prove. In questo secondo caso, se gli esiti delle due prove fossero discordanti, si dovrà prelevare ed esaminare un campione da ogni fossa facente parte del lotto.

Dalle forme sottoposte all'esame interno, l'ispettore preleva i campioni da sottoporre successivamente alle prove di laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

L'ispettore effettua il prelievo in presenza del detentore della partita o di un suo delegato. Per effettuare le funzioni di campionamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali dove sono situate le fosse; inoltre deve prendere visione della documentazione atta ad accettare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di formaggio oggetto di prelevamento.

Qualora rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto ad Agroqualità. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).

I campioni, costituiti da quattro aliquote generate dalla suddivisione in quattro parti di una singola forma di formaggio prelevata dalla singola fossa, sono chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati in etichetta con la sigla “codice operatore + n, lotto + n. aliquota + numero identificativo fossa + n. prelievo + anno solare (es. I-01-07/01- 01-A03-1/07)”. Per ciascun campione, tre aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I, II e III sono custodite dall'ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarle al laboratorio di analisi.

La quarta aliquota, contrassegnata con il numero IV è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale la custodisce in frigorifero o, preferibilmente, in congelatore e può utilizzarla per prove di parte in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali.

Gli esiti del controllo fisico e sensoriale e i prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel verbale di prelievo del prodotto.

L'ispettore consegna i campioni da analizzare al laboratorio competente entro 48 ore dall'effettuazione del prelievo. Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- nominativo del prelevatore;

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

- nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
- nome del caseificio o dei caseifici e nome dello stagionatore;
- eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- dati dell'impianto di infossatura oggetto di campionamento;
- numero di forme e quantità espressa in kg rappresentata;
- codice della fossa da cui è stato prelevato il formaggio;
- n. identificativo del lotto di infossatura e del subplotto di produzione;
- codice dei campioni prelevati;
- n. e destinazione dei campioni;
- ragione sociale del laboratorio di analisi cui verranno inviati i campioni per la prova della quantità di grasso sulla sostanza secca;
- eventuali dichiarazioni dell'infossatore oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del prelevatore;
- tipologia (ovino, vaccino, misto).

I verbali devono essere sottoscritti dall'ispettore e dal detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso ad Agroqualità unitamente alla documentazione richiesta. Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita: una copia rimane al prelevatore ed una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimiche.

8. Attenzioni particolari

Il rilevamento da parte dell'ispettore di fatti e comportamenti che violano le leggi cogenti deve essere notificato alla magistratura competente, come previsto dalla normativa vigente (si ricorda che l'ispettore nell'esercizio delle sue attività per conto di Agroqualità non riveste le funzioni di pubblico ufficiale).

9. Comportamento in caso di anomalie

L'ispettore che sia impossibilitato ad effettuare i controlli in base al programma deve segnalare ad Agroqualità le variazioni del programma e i motivi del rinvio del controllo; in caso di previsione di impossibilità a svolgere la percentuale prevista dei controlli nel periodo previsto ne deve essere data immediata comunicazione ad Agroqualità con l'indicazione delle cause.

In caso di comportamenti scorretti da parte degli operatori (impedimento ad effettuare i controlli, rifiuto a far esaminare la documentazione, etc.), l'ispettore è tenuto ad informare immediatamente Agroqualità, mediante l'invio di un rapporto dettagliato sull'avvenimento e la descrizione del comportamento in questione.

10. Interfaccia con Agroqualità

L'interfaccia dell'ispettore in Agroqualità è la Segreteria tecnica per tutto ciò che riguarda le attività relative allo svolgimento dei controlli.

Agroqualità	Istruzione operativa verifica impianti di trasformazione, stagionatura, confezionamento e infossatura	IO2 Formaggio di Fossa Rev. 02 Data 05/01/10
--------------------	--	--

11. Responsabilità

Segreteria tecnica di Agroqualità:

- aggiornare gli elenchi degli iscritti, indicare i soggetti presso i quali occorre verificare la chiusura delle azioni correttive
- consegnare all'ispettore la documentazione per l'incarico:
 - adesioni al sistema dei controlli degli operatori da verificare;
 - registro delle etichette approvate;
 - registrazioni di rapporti di non conformità;
 - moduli per rapporti di verifica presso gli operatori;
 - moduli per rapporti di non conformità;
 - check list;
 - verbali di verifica d'iscrizione.

Ispettore:

- effettuare le visite nel rispetto del programma,
- compilare l'elenco in formato elettronico delle visite effettuate,
- inviare i rapporti dei controlli entro la settimana successiva a quella dell'effettuazione,
- segnalare eventuali notizie di reato alle autorità competenti,
- far controfirmare agli operatori la copia dei verbali e, quando è il caso, la dichiarazione relativa al trattamento delle partite di formaggio interessate da non conformità gravi e lasciargliene copia,
- segnalare tempestivamente le modifiche al programma delle verifiche e l'eventuale impossibilità a completare i controlli.

12. Documenti e moduli collegati

Elenco trasformatori, stagionatori, infossatori, confezionatori da verificare;

liste di riscontro controlli;

verbali di verifica di iscrizione;

verbali di verifica di controllo;

verbale di prelievo.