

CSQA Certificazioni Srl	Spresa delle Giudicarie DOP – Piano dei Controlli	DPC 048
-------------------------	--	---------

"DOP Spresa delle Giudicarie"



SOMMARIO

1 - Premessa.....	3
2 – Campo di applicazione.....	3
3 – Documenti di riferimento.....	3
4 - Definizioni ed abbreviazioni.....	4
4.1 - Definizioni.....	4
4.2 – Abbreviazioni.....	5
5 - Domanda per l'accesso al sistema di controllo.....	5
6 - Riconoscimento iniziale, mantenimento e cessazione dell'attività.....	5
6.1 - Riconoscimento iniziale.....	5
6.2 – Procedura di riconoscimento.....	6
6.2.1 – Riconoscimento dei produttori latte.....	6
6.2.2 – Riconoscimento dei caseifici/trasformatori.....	6
6.2.3 – Validità del riconoscimento.....	6
6.3 Variazioni delle situazioni di riconoscimento.....	7
6.4 – Recesso dal sistema di controllo.....	7
6.5 – Procedure di sorveglianza.....	7
6.6 – Sorveglianza analitica sul prodotto.....	8
6.6.1 – Sorveglianza in autocontrollo.....	8
6.6.2 Sorveglianza sul prodotto CSQA.....	9
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	9
7.1 – Documentazione dell'attività.....	9
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA.....	10
8 - Gestione delle non conformità.....	10
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	10
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	10
9 - Reclami e ricorsi.....	11
10 – Riservatezza.....	11
11 – Pubblicità.....	11
12 – Disciplina produttiva e requisiti di conformità della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE".....	12
12.1 – Denominazione del prodotto.....	12
12.2 – Descrizione del prodotto.....	12
12.3 – Zona di produzione.....	12
12.4 – Metodo di ottenimento.....	13
12.5 - Etichettatura.....	14
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni.....	14
13.1 – Generalità.....	14
13.2 – Separazione delle linee di lavorazione della DOP dalle lavorazioni generiche.....	14
13.3 - Produzione e conservazione del latte in stalla.....	14
13.4 - Raccolta e trasporto del latte e ricevimento al caseificio.....	15
13.5 - Trasformazione, messa in forma della cagliata e marchiatura di origine.....	15
13.6 Salatura.....	16
13.7 Stagionatura e prodotto finito.....	16
14 – Schema dei controlli.....	17



1 - Premessa

Il Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la verifica del rispetto del disciplinare sia effettuata da Autorità competenti e/o da organismi di controllo.

CSQA Certificazioni Srl (di seguito denominato CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato, ha definito il presente documento (DPC 048) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione Europea nonché delle modifiche approvate allo stesso, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio "DOP Spessa delle Giudicarie" e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione, elaborazione e stagionatura nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della "DOP Spessa delle Giudicarie".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo) e
- dai controlli di conformità - svolti da CSQA secondo le indicazioni del presente Piano dei Controlli - al fine di accertare la rispondenza al disciplinare dei processi e dei prodotti (verifica di parte terza).

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata danno origine alle relative registrazioni, le quali sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'attività di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti dall'organismo di controllo.

2 – Campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e trova applicazione - per le specifiche parti di pertinenza - presso tutti i soggetti della filiera di produzione del formaggio "DOP Spessa delle Giudicarie". Questi soggetti sono costituiti dagli allevatori/produitori latte, dai caseifici (trasformatori e stagionatori).

3 – Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 2275/2003 della Commissione che completa l'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96 relativo all'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Spessa delle Giudicarie);
- Regolamento (UE) n. 480/2010 della Commissione del 1° giugno 2010 recante approvazione di modifiche non secondarie del disciplinare della denominazione Spessa delle Giudicarie (DOP);
- Legge n. 128/98: legge comunitaria 1995/1997, art. 53 così come modificata dall'art. 14 della Legge n. 526/99: legge comunitaria 1999;
- D.M. 29 maggio 1998: individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di IGP e DOP;
- Regolamento 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- D.L.vo 19 novembre 2004 n.297 – disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n.2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;



- D.L.vo 27 gennaio 1992, n.109 – attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato da D.L.vo 23.6.2003 n.181;
- D.M. 28 ottobre 2010 (G.U. n. 269 del 17.11.2010) rinnovo dell'incarico al Consorzio volontario per la tutela del formaggio D.O.P. "Spessa delle Giudicarie" a svolgere le funzioni di cui all'art.14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n.526, nei riguardi della DOP Spessa delle Giudicarie;
- D.M. 11 giugno 2010 – Modifica del disciplinare di produzione della denominazione Spessa delle Giudicarie registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento CE n. 2275 della Commissione del 22 dicembre 2003 G.U. n. 145 del 24 giugno 2010);
- Regolamento (CE) 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge n. 296 del 27 dicembre 2006: Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2007); art 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari.
- Norma UNI CEI EN 45011 - "Requisiti generali relativi agli Organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

4 - Definizioni ed abbreviazioni

4.1 - Definizioni

- **Certificazione di conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle competenti Autorità;
- **Controllo di conformità:** atto mediante la quale CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità del formaggio Spessa delle Giudicarie, specificati nel relativo disciplinare, ai fini della certificazione di conformità.
- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Spessa delle Giudicarie e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione ai fini della DOP "Spessa delle Giudicarie";
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP "Spessa delle Giudicarie" per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della denominazione;
- **Allevatore/Produttore latte:** soggetto riconosciuto che mediante l'allevamento di vacche fornisce al raccoglitore, o al trasformatore, latte idoneo alla preparazione del formaggio "Spessa delle Giudicarie" DOP;
- **Raccoglitore latte:** centro di raccolta riconosciuto e controllato che si interpone tra il produttore latte ed il trasformatore, ritirando dall'allevamento latte idoneo alla DOP "Spessa delle Giudicarie" e consegnandolo al caseificio/trasformatore, con o senza attività di stoccaggio. Allo stato attuale l'attività di raccolta è attuata dai caseifici trasformatori che raccolgono direttamente, tramite dipendenti propri o indirettamente per mezzo di trasportatori in conto terzi, adeguatamente identificati, il latte presso gli allevamenti.
- **Caseificio/Trasformatore:** soggetto riconosciuto che lavora il latte idoneo alla DOP e produce il formaggio atto a divenire Spessa delle Giudicarie" apponendovi la marcatura distintiva della denominazione così come previsto dal disciplinare di produzione. Qualora presso il caseificio siano attuate attività di stagionatura lo stesso assume gli obblighi e responsabilità previste per lo stagionatore.
- **Stagionatore:** soggetto riconosciuto che stagiona marchiato per il periodo stabilito dalla tipologia e nei modi previsti dal disciplinare. Allo stato attuale, l'attività di stagionatura è condotta direttamente dai caseifici/trasformatori nei propri stabilimenti.
- **Marchiatura:** apposizione sullo scalzo al momento della produzione, tramite apposite fascere marchianti, della dicitura D.O.P. "Spessa delle Giudicarie" integrata con il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione.
- **Prodotto finito:** formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, marchiato in conformità al disciplinare e suscettibile di essere successivamente immesso al consumo con la denominazione "Spessa delle Giudicarie" DOP;
- **Spessa delle Giudicarie DOP:** prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati immesso al consumo in forme intere recanti la marchiatura conforme ai requisiti previsti dal disciplinare;
- **Stagionatura:** fase del processo di produzione del formaggio Spessa delle Giudicarie ove il formaggio, posto in locali in condizioni controllate, acquisisce le caratteristiche finali previste dalla denominazione; il



periodo di stagionatura viene calcolato a partire dalla data di produzione desumibile dal codice lotto apposto sulla forma;

- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio "Spessa delle Giudicarie", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e/o per il prodotto.
- **Lotto:** un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotto, realizzato o confezionato in circostanze praticamente identiche (...). Il lotto è determinato dal produttore, dallo stagionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – D.lgs. 27/01/192 n. 109);
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Provincia Autonoma di Trento territorialmente interessata.
- **Consorzio di Tutela incaricato:** Consorzio volontario per la tutela del formaggio "Spessa delle Giudicarie" DOP, incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

4.2 – Abbreviazioni

- **MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari,
- **R:** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione,
- **ID:** in schema dei controlli, numero identificativo di ogni singola riga,
- **D:** in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo documentale,
- **I:** in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo ispettivo,
- **A:** in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo analitico,
- **NC:** Non conformità,
- **AC:** Azione correttiva.

5 - Domanda per l'accesso al sistema di controllo

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (allevamenti e caseifici/trasformatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che partecipano alla realizzazione della DOP "Spessa delle Giudicarie" devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD 001 (allevamenti) o il formato MOD 002 (altri operatori).

La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto richiesto nei singoli prospetti. La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo.

Sulla base di specifica delega, la richiesta può essere trasmessa all'organismo di controllo anche dal Consorzio di Tutela incaricato; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante.

- Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della DOP Spessa delle Giudicarie.

6 - Riconoscimento iniziale, mantenimento e cessazione dell'attività

6.1 - Riconoscimento iniziale

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento, adeguatezza, completezza e conformità. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, CSQA entro 15 giorni dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività svolte.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- nel caso degli allevamenti, l'effettiva capacità di separare il latte non conforme in tutti quegli allevamenti in cui sia stata evidenziata dalla documentazione la presenza di bovine appartenenti a razze non ammesse dal



disciplinare di produzione, valutando altresì la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare con particolare riferimento alle razze presenti, all'alimentazione delle bovine, alle modalità di produzione, alla conservazione del latte.

- nel caso dei caseifici/stagionatori, la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata con la domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, valutando: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte conforme per la produzione di "DOP Spresa delle Giudicarie"; il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione; la disponibilità e l'adeguatezza di impianti per il governo della stagionatura secondo quanto necessario; l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;
- le modalità di separazione delle produzioni DOP dalle produzioni generiche: le linee di lavorazione dedicate alla DOP Spresa delle Giudicarie devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione; ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parte delle linee di lavorazione della DOP (ad esempio per limitazione dei locali e degli impianti) e limitatamente alla fase di caseificazione, può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, destinando parte della giornata a DOP e parte alle altre lavorazioni. Tale differimento temporale deve essere stabilito dal produttore e preventivamente comunicato all'organismo di controllo, comprensivo delle operazioni differite e degli orari previsti per le suddette operazioni. Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato; ogni sua eventuale variazione deve essere preventivamente notificata. .
- per quanto riguarda l'attività di raccolta che è attuata dai caseifici, che raccolgono direttamente o indirettamente per mezzo di trasportatori adeguatamente identificati, si precisa che verranno valutate la disponibilità dei mezzi e delle attrezzature per la raccolta, trasporto e stoccaggio separati per il latte conforme rispetto a quello non conforme alla DOP nonché l'affidamento delle attività di trasporto presso lo stabilimento a soggetti in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie.

6.2 – Procedura di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.2.1 – Riconoscimento dei produttori latte

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA provvede, nei tempi previsti al precedente punto 6.1, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Spresa delle Giudicarie.

Per i produttori latte, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria, CSQA delibera il riconoscimento e l'iscrizione del soggetto nell'Elenco degli Allevamenti.

6.2.2 – Riconoscimento dei caseifici/trasformatori

Per caseifici/trasformatori, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare alla concessione, il Comitato delibera il rilascio dell'idoneità del richiedente e cui segue l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

L'idoneità ai fini della DOP Spresa delle Giudicarie sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e di cui sia stata verificata la rispondenza al disciplinare.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può richiedere un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio di Tutela incaricato, per gli atti conseguenti;

6.2.3 – Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della "DOP Spresa delle Giudicarie", fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA per l'espletamento dei controlli di conformità.

In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata anche per le successive annualità.

Qualora Piano dei Controlli e Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

In caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.



6.3 Variazioni delle situazioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, relative a fornitori riconosciuti, ecc.) documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo della DOP Spessa delle Giudicarie (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali gli interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

A titolo di mero esempio si segnalano le seguenti situazioni:

- nel caso degli allevamenti, ad esempio introduzione di bovine di razze non previste dal disciplinare di produzione,
- nel caso dei caseifici/stagionatori, ad esempio, la modifica del lay-out degli impianti, introduzione di nuove attrezzature ed impianti,

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

Nel caso in cui le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento dei requisiti, le stesse saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da CSQA - con i relativi eventuali provvedimenti, secondo le indicazioni e le frequenze riportate nel Piano dei Controlli.

6.4 – Recesso dal sistema di controllo

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema di controllo (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva i fini della DOP o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata. La cancellazione dall'elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della DOP per un periodo di almeno 24 mesi.

Nel summenzionato caso CSQA invia all'azienda comunicazione preventiva notificando la possibilità della cancellazione dall'elenco. Trascorsi 30 giorni senza che l'azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla eliminazione dell'anagrafica dall'elenco delle aziende riconosciute.

Il riconoscimento e la certificazione ai fini della DOP possono essere sospesi in casi di sospensione dell'attività ai fini della DOP, per un periodo dichiarato e definito.

Qualora la sospensione continui oltre tale periodo in assenza di motivazioni o ulteriori richieste, CSQA dispone la cancellazione del soggetto dal relativo Elenco, trasmettendo all'azienda comunicazione preventiva e notificando la possibilità della cancellazione dall'elenco. Trascorsi 30 giorni senza che l'azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla eliminazione dell'anagrafica dall'elenco.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

I soggetti che sospendono volontariamente l'attività ai fini della DOP, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema del corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e quella variabile sino a quel momento maturata.

Sono inoltre obbligati a non utilizzare i contrassegni identificativi della DOP Spessa delle Giudicarie ed a restituire quelli eventualmente in possesso.

6.5 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate al successivo paragrafo 14 - Schema dei controlli.

Esclusivamente per quanto concerne la percentuale del 10% riferita all'entità dei controlli sugli allevamenti, tale percentuale viene determinata sommando:

- a) un 5% di soggetti estratti casualmente dall'Elenco degli allevamenti riconosciuti a cura di MIPAAF e della Provincia autonoma di Trento nel cui territorio ricade l'area di produzione della denominazione di origine;

- b) un 5 % di soggetti indicati dal Consorzio di Tutela incaricato, su segnalazione di situazioni sospette. Qualora tali segnalazioni non raggiungessero la prevista percentuale del 5%, MIPAAF e Provincia autonoma di Trento provvederanno ad integrare tale quota per la parte mancante.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere - secondo quanto previsto, richiesto o necessario - adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nei casi ove la verifica non coincide con la lavorazione essa si svolge su base documentale.

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 14 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE".

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

6.6 – Sorveglianza analitica sul prodotto

6.6.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Il trasformatore in Autocontrollo si deve adoperare – 2 volte all'anno per produzioni inferiori a 5.000 forme/anno; 3 volte all'anno per produzioni da 5001 a 15.000 forme/anno; 4 volte all'anno per produzioni superiori a 15.000 forme/anno - al rilievo: delle caratteristiche della pasta, delle caratteristiche organolettiche, del contenuto in grasso sulla sostanza secca e dell'umidità mediante apertura di una forma scelta casualmente dal trasformatore e prelievo di campione da avviare a successiva analisi.

Individuata una forma rappresentativa del lotto selezionato, si procede al taglio in 2 parti della stessa "da piatto a piatto" e dalla metà si asporta 1 fetta intera dello spessore di alcuni centimetri da suddividere ulteriormente in 2 metà, in modo tale che, alla fine, risultino 2 campioni finali di peso all'incirca equivalente; uno da inviare al laboratorio di prova accreditato per le prove relative all'analisi dei parametri relativi al contenuto in grasso sulla sostanza secca e all'umidità ed uno da sottoporre ad analisi sensoriale - visiva ed olfattiva rispettivamente per le caratteristiche della pasta ed organolettiche – da parte di personale del caseificio opportunamente addestrato.

In relazione alle caratteristiche di aspetto, dimensioni, crosta e peso il trasformatore in autocontrollo deve procedere - con frequenza mensile e successivamente al periodo minimo di stagionatura – alla valutazione diretta di 1 lotto prima della sua immissione al consumo.

Relativamente all'attività di prelievo dei campioni, il caseificio – in base al numero di forme prodotte l'anno solare precedente - trasmette – entro gennaio dell'anno successivo – a CSQA un programma dei prelievi dei campioni per il rilievo delle caratteristiche di cui sopra, che indichi almeno:

- il periodo previsto per ogni prelievo,
- il numero dei campioni da prelevare.

Nel caso in cui il programma stabilito per i prelievi abbia a subire variazioni, il caseificio è tenuto a fornire tempestiva informazione all'organismo di controllo delle modifiche intervenute.

In caso di mancato rispetto del programma di prelievo CSQA richiederà l'applicazione di un piano rinforzato di autocontrollo analitico, costituito da 2 determinazioni supplementari, aggiuntive al normale piano di autocontrollo.

In caso di omessa trasmissione del programma dei prelievi CSQA (entro il mese di febbraio) CSQA notificherà la segregazione dei lotti e quale azioni correttive effettuerà una verifica ispettiva supplementare e applicherà il raddoppio del numero dei prelievi previsti nelle condizioni ordinarie.

L'attività di prelievo deve essere registrata fornendo informazioni: sulla data del prelievo, il numero di campioni effettivamente prelevato, l'identificazione del lotto di produzione e del campione inviato al laboratorio e l'anagrafica del laboratorio.

Il lotto di produzione campionato deve essere trattenuto fino al completo accertamento della sua rispondenza ai requisiti di prodotto previsti dal disciplinare di produzione.



Gli esiti delle analisi laboratoriali, devono essere inviati a CSQA dal trasformatore ad informazione dell'avvenuto controllo e del livello di conformità del/i lotto/i sottoposto/i a campionamento.

Tutti i risultati dell'autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione, conservata e resa disponibile ai controlli di CSQA, con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, il soggetto interessato può procedere ad ulteriore determinazione (controanalisi) sul medesimo lotto. Nel caso deve:

- fornire informazione all'organismo di controllo delle ulteriori determinazioni analitiche;
- segregare e trattenere l'intero lotto di riferimento dal circuito tutelato fino al ricevimento delle eventuali controanalisi richieste dal soggetto interessato;
- informare CSQA immediatamente dopo il ricevimento dei risultati laboratoriali mediante trasmissione del referto.

Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto vengono informati il Consorzio di Tutela, il Mipaaf (ICQRF) e la Provincia Autonoma di Trento.

Qualora il lotto di prodotto risultasse – successivamente alle eventuali controanalisi – conforme ai requisiti disciplinati, il soggetto interessato può liberalizzare il lotto, dandone informazione a CSQA.

In caso di conferma di non conformità analitiche, oltre all'adozione delle misure di esclusione di cui al successivo punto 8.1, il soggetto interessato deve ripetere il campionamento su due lotti di produzione successivi, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese inviando l'esito a CSQA.

Per le forme ed i lotti di produzione identificati come non conformi si rende necessaria:

- la cancellazione - tramite la raschiatura dallo scalzo - della denominazione "DOP Spessa delle Giudicarie",
- la comunicazione documentata a CSQA della loro destinazione con conservazione delle evidenze che il prodotto interessato non è stato immesso al consumo con la denominazione "DOP Spessa delle Giudicarie". Qualora ciò non sia avvenuto, CSQA provvede ad informare il Mipaaf (ICQRF), la Provincia Autonoma di Trento ed il Consorzio di Tutela incaricato.

6.6.2 Sorveglianza sul prodotto CSQA

CSQA, annualmente e con le medesime frequenze e modalità di campionamento previste in Autocontrollo, procede ai controlli di conformità per i parametri di prodotto disciplinati.

Per le successive analisi, le fette da asportare sono 2 ed i campioni finali 4: di questi, 3 sono ritirati da CSQA (2 per il laboratorio di prova accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le prove relative all'analisi dei parametri grasso sul secco ed umidità, ed 1 per un'eventuale ripetizione delle prove in caso di contestazioni) ed 1 viene lasciato al trasformatore.

La rispondenza per le caratteristiche della pasta ed organolettiche sono rilevate in sede di campionamento.

Le eventuali non conformità devono essere riferite a tutto il lotto al quale i campioni si riferiscono.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dal caseificio fino all'accertamento della conformità; dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici può essere liberalizzato per l'immissione al consumo.

In caso di non conformità inerenti ai parametri analitici, eventualmente confermate dalle controanalisi laboratoriali effettuate dal soggetto interessato o dall'organismo di controllo, CSQA:

- verifica l'esclusione del lotto di produzione esaminato dal circuito DOP,
- dispone per ulteriori prelievi di campioni su due lotti di produzione successivi al lotto di produzione individuato non conforme.

Per le forme e lotti di produzione - identificati come non conformi - si rende necessaria:

- la cancellazione - tramite la raschiatura dallo scalzo - della denominazione "DOP Spessa delle Giudicarie",
- la comunicazione documentata a CSQA della loro destinazione e che il prodotto non è stato immesso al consumo con la denominazione "DOP Spessa delle Giudicarie"; qualora ciò non sia avvenuto, CSQA provvede ad informare il Mipaaf (ICQRF), la Provincia Autonoma di Trento ed il Consorzio di Tutela incaricato.

Per tali quantitativi deve essere prodotta, conservata e resa disponibile ai controlli di conformità adeguata documentazione ad evidenza dei trattamenti applicati e della effettiva destinazione a circuito commerciale diverso da quello della DOP.

7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 – Documentazione dell'attività



E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE".

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della rintracciabilità delle produzioni lavorate e/o ottenute ai fini della DOP.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" devono essere conservate per almeno i due anni successivi all'anno di redazione.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Con esclusione dei produttori latte, tutti i rimanenti soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire a CSQA sistematica comunicazione, entro il mese successivo, in relazione alle quantità delle produzioni mensilmente approvvigionate ai fini della denominazione "SPRESSA delle GIUDICARIE", nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP ed immesse nel circuito della denominazione.

In particolare si evidenziano i successivi sistematici adempimenti relativi ai caseifici/trasformatori.

Il caseificio/ trasformatore deve comunicare mensilmente a CSQA - entro il 15 del mese successivo i dati produttivi relativi a:

- quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per ogni fornitore riconosciuto;
- quantitativi di latte idoneo per la "DOP Spresa delle Giudicarie" avviato alla trasformazione ai fini della denominazione presso la propria struttura;
- quantitativi di latte idoneo per la "DOP Spresa delle Giudicarie" eventualmente ceduto ad altri caseifici;
- quantitativi di formaggio fresco marchiato "DOP Spresa delle Giudicarie" all'origine, distinti per data di produzione (numero delle forme distinte per lotto di produzione);
- quantità di formaggio fresco idoneo alla DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" (marchiato all'origine) eventualmente ceduto a stagionatori riconosciuti (numero di forme, distinte per ogni destinatario);
- quantitativi di prodotto finito immesso al consumo con la "DOP Spresa delle Giudicarie" (numero forme distinte per tipologia).

In caso mancata comunicazione dei dati sopra evidenziati entro i termini previsti CSQA solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un tempo definito (7 gg); in caso di mancata risposta al sollecito CSQA eseguirà verifiche ispettive supplementari con oneri a carico dell'Azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive.

8 - Gestione delle non conformità

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

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di evitare che prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera del formaggio "SPRESSA delle GIUDICARIE" DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, quando possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE", quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA



Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE".

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo paragrafo 14 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" saranno comunicati a MIPAAF (ICQRF), alla Provincia autonoma di Trento interessata per territorio ed al Consorzio di Tutela incaricato.

In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza la non conformità riscontrata.

9 - Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione "SPRESSA delle GIUDICARIE" ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un reclamo formale.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Nel caso di reclamo relativo a valutazioni o decisioni dell'Organismo di Controllo e qualora gli esiti del suo trattamento siano ancora ritenuti non soddisfacenti da parte dell'operatore, questi può attivare una procedura di ricorso.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Presidente del Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso presentato sia accettato, entro 60 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all'istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all'informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Pubblicità

In riferimento alle indicazioni relative alla denominazione "SPRESSA delle GIUDICARIE", apposte sul prodotto, le aziende devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti in materia.



Prima del loro impiego le etichette destinate ad essere apposte sul piatto del formaggio DOP devono essere trasmesse al Consorzio di Tutela incaricato per la loro approvazione. Copia delle etichette approvate deve essere trasmessa all'organismo di controllo.

Le bozze di confezioni/etichette da utilizzarsi per l'immissione al consumo della "DOP Spresa delle Giudicarie" devono essere inviate al Consorzio di tutela, che dopo approvazione le trasmette a CSQA.

Il Consorzio di Tutela mantiene copia e registrazione delle confezioni/etichette munite di convalida dandone comunicazione a CSQA e all'organizzazione interessata.

CSQA verifica nel corso degli audit che i contrassegni identificativi della "DOP Spresa delle Giudicarie" corrispondano a quelli approvati.

Tutte le nuove etichette, comprese quelle già validate, qualora subissero variazioni devono essere sottoposte a verifica e valutazione secondo la procedura sopra descritta.

In presenza di non conformità CSQA provvede a darne comunicazione sia al Consorzio di Tutela sia all'organizzazione richiedente per le opportune correzioni.

12 – Disciplina produttiva e requisiti di conformità della DOP "SPRESSA delle GIUDICARIE"

12.1 – Denominazione del prodotto

La denominazione di origine protetta "SPRESSA delle GIUDICARIE" è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

12.2 – Descrizione del prodotto

La "SPRESSA delle GIUDICARIE" è un formaggio magro da tavola, a fermentazione naturale od indotta, con l'aggiunta di starters naturali.

Materia prima utilizzata: latte crudo di vacca, parzialmente scremato per affioramento naturale (R1).

Caratteristiche del prodotto.

Caratteristiche fisiche (R2):

- forma: cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente ondulate;
- dimensioni e peso della forma: diametro da 30 a 35 cm, altezza dello scalzo da 8 a 11 cm; peso da 7 a 10 kg;
- crosta: irregolare, elastica, color grigio bruno o ocra scuro;
- pasta: semicotta, semidura, compatta ed elastica (caratteristica quest'ultima più accentuata per il prodotto giovane), con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore bianco o paglierino chiaro.

Caratteristiche chimiche del prodotto (R3):

- grasso sulla sostanza secca: da un minimo del 33 % ad un massimo del 43%;
- umidità: da un minimo del 32 % ad un massimo del 40 % per il prodotto giovane e da un minimo del 28% ad un massimo del 38 % per il prodotto stagionato.

Caratteristiche organolettiche del prodotto (R4):

- sapore dolce, nel caso del prodotto giovane, saporito, più o meno accentuato per il prodotto stagionato, con appena percettibile sapore amarognolo;
- odore e aroma: caratteristici dei formaggi di montagna, più decisi e marcati per il prodotto stagionato.

Periodo di produzione (R5): dal 10 settembre fino al 30 giugno.

Stagionatura (R6):

- minimo di 3 mesi per il prodotto "giovane";
- minimo 6 mesi per il prodotto "stagionato".

12.3 – Zona di produzione

La zona di produzione della "SPRESSA delle GIUDICARIE" è l'area di provenienza e trasformazione del latte e di trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura, è costituita dal territorio delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro.

Tale area coincide con l'intero territorio dei seguenti Comuni (R7):

Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fivè, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelago, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzi, Scenico, Storo, Strengo, Tirano di Sopra, Tirano di Sotto, Vigo Rendeva, Villa Rendeva, Zuclo.



12.4 – Metodo di ottenimento

Il metodo di produzione del formaggio "SPRESSA delle GIUDICARIE" negli ultimi decenni si è modificato di poco, tranne per i mezzi e le attrezzature utilizzate. La legna per produrre il calore viene ancora impiegata in una struttura privata tradizionale, con i vecchi "pentoloni" o "paioli" in rame, appesi ad una trave e con sotto il fuoco a legna, ma nei caseifici più moderni vengono impiegate le più grandi caldaie a doppio fondo in acciaio inossidabile, riscaldate a vapore, con corredo di moderni ed igienici attrezzi. Per l'affioramento vengono utilizzate le bacinelle in acciaio inox, piccole da 1,5 hl, o grandi da 5-10 hl, migliori dal punto di vista igienico-sanitario. Al posto dei vecchi magazzini, freddi in inverno e caldi in estate, vi sono i moderni locali climatizzati, che garantiscono sia l'igiene, sia la migliore e più costante maturazione del formaggio.

Le metodiche operative, gli elementi e i passaggi fondamentali, ognuno dei quali non si discosta dalla tecnologia tradizionale, nel rispetto degli usi leali e costanti, coerentemente con l'esigenza di ottenere un prodotto con le caratteristiche fisico-chimiche-organolettiche consolidate e tramandate nel tempo, vengono di seguito elencati e descritti, considerando tutte le fasi della "filiera", compreso il trasporto, il confezionamento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte, fino al completamento della stagionatura del formaggio.

Provenienza del latte:

- il latte deve provenire da bovine di razza Rendena (razza autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata rossa, alimentate con fieno di prato stabile (R8) in cui le essenze prevalenti sono graminacee. Nel processo di ottenimento del Formaggio "SPRESSA delle GIUDICARIE" può esser di una o più delle predette razze;
- è escluso l'utilizzo del latte prodotto in malga (R9) come da tradizione consolidata e quello ottenuto da bovine alimentate con la sola erba o con insilati di qualunque tipo (R10);
- è consentita la tecnica del pascolamento sia sui prati di fondovalle, sia sui pascoli dei masi di mezza montagna, purchè nell'alimentazione delle bovine venga impiegato anche il fieno e limitatamente al periodo di pre e/o post alpeggio;
- la razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50% (R11).

Latte utilizzato:

- esclusivamente latte di vacca, di due o tre munte successive (R12), proveniente da allevamenti ubicati all'interno della zona di produzione della "SPRESSA delle GIUDICARIE" (R7).

Raccolta e conferimento del latte al caseificio:

- può essere fatta con bidoni, con lattodotti, con autocisterna coibentata (in questo caso viene prima raffreddato alla stalla), una o due volte al giorno (R13);

Trasformazione del latte:

- può avvenire solo in strutture casearie dislocate all'interno della zona di produzione della "SPRESSA delle GIUDICARIE" (R7);
- il latte, caldo o raffreddato ad una temperatura di 12-15°C, viene stoccato e parzialmente scremato per affioramento, in bacinella o altri contenitori sempre in acciaio inox per l'affioramento naturale (R14);
- viene utilizzato latte crudo; la termizzazione è consentita solo per la parte del latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale (R15);
- è consentita l'aggiunta al latte crudo di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni, della zona di produzione della "SPRESSA delle GIUDICARIE" (R16);
- il latte viene riscaldato in caldaia con fuoco a legna o con vapore (R17);
- non è consentito l'uso di alcun additivo (R18);
- l'acidità può essere naturale o indotta con latte-innesto o con gli starters sopra citati (R19);
- viene usato caglio di origine bovina (R20);
- la coagulazione si ottiene alla temperatura di 35°C ± 2°C (R21);
- tempo di coagulazione: minimo 20 – massimo 50 minuti primi (R22);
- il taglio della cagliata, effettuato con lo spino, arriva alle dimensioni di un chicco di riso (R23);
- la semicottura viene fatta alla temperatura di 42°C ± 2°C (R24);
- durata della semicottura: minimo 20 – massimo 30 minuti primi; durante tale fase la massa viene agitata in continuazione (R25);
- durata della sosta della cagliata sotto siero: minimo 35 – massimo 65 minuti primi (R26);
- successivamente alla sosta viene effettuata l'estrazione della cagliata e la messa in fascera;



- la durata della lavorazione, dall'aggiunta del caglio, all'estrazione della cagliata, può variare da un minimo di 90 minuti ad un massimo di 150 minuti primi, al cambiare delle condizioni tecniche di produzione (R27);
- la sosta nel locale o zona di pre-salatura dura almeno 24 ore (R28);
- la salatura può essere fatta a secco o in salamoia (R29);
- la durata della salatura a secco va da un minimo di 8 ad un massimo di 12 giorni (R30);
- la durata della salatura in salamoia varia da un minimo di 4 ad un massimo di 6 giorni (R31); la salamoia può avere una densità variabile da un minimo di 16 ad un massimo di 20° Baumé (R32);
- la stagionatura del formaggio viene fatta in appositi locali alla temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C (R33) e con un'umidità variabile da un minimo dell'80% ad un massimo del 90% (R34).

12.5 - Etichettatura

Tutte le forme di formaggio "SPRESSA delle GIUDICARIE", al momento della produzione verranno inserite in apposite "fascere marchianti" che imprimeranno una o più volte sullo scalzo la dicitura D.O.P. "SPRESSA delle GIUDICARIE" che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto (R35). Inoltre un apposito contrassegno indicherà il numero o codice di riferimento del Caseificio e il lotto di produzione (R36).

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, dall'emissione al consumo le confezioni, nelle varie tipologie dovranno riportare la dicitura D.O.P. "SPRESSA delle GIUDICARIE", il numero o codice di riferimento del Caseificio produttore, il lotto di produzione e l'eventuale indicazione della tipologia "giovane" ovvero "stagionato".

Le confezioni dovranno inoltre riportare la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CE) n. 510/2006" (R37).

Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, e dal presente Piano, o indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

13.1 – Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori dei produttori e degli stagionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal Piano di Controllo.

13.2 – Separazione delle linee di lavorazione della DOP dalle lavorazioni generiche

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione di origine protetta "Spessa delle Giudicarie" dalle produzioni generiche eventualmente presenti, dalla produzione del latte e fino alla marchiatura, le produzioni idonee alla DOP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni generiche simili.

Per le stesse fasi i produttori dovranno prevedere attrezzature, impianti, locali o spazi fisici identificati e riservati alla denominazione di origine protetta Spessa delle Giudicarie.

In particolare in caseificio deve essere assicurata la separazione fisica, rispetto alle produzioni generiche, delle linee di lavorazione della DOP, dal ricevimento del latte e fino alla fase di apposizione del marchio.

Ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parte delle linee di lavorazione della DOP (ad esempio per limitazione dei locali e degli impianti) e limitatamente alla fase di caseificazione, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, destinando parte della giornata a DOP e parte alle altre lavorazioni.

Tale differimento temporale delle lavorazioni – DOP e non DOP - è definito dal produttore e preventivamente comunicato all'organismo di controllo.

Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato; ogni sua eventuale variazione deve essere preventivamente notificata.

13.3 - Produzione e conservazione del latte in stalla

L'allevatore, al fine di assicurare la conformità del latte per la trasformazione in formaggio "DOP Spessa delle Giudicarie" DOP, deve garantire e mantenere, rendendola disponibile per i controlli di CSQA, la documentazione (scheda di stalla, identificazione e registrazione delle lattifere presenti in allevamento,



autorizzazione sanitaria, registro di raccolta latte, registrazione di inizio e fine alpeggio) e le registrazioni relative all'autocontrollo che documentino la conformità ai requisiti disciplinati.

La documentazione deve essere sistematicamente aggiornata a cura dell'allevatore con inoltro a CSQA delle modifiche intervenute, in caso di variazioni sostanziali delle condizioni descritte (es. razza), come da paragrafo 6.2 del presente Piano dei Controlli.

Il produttore latte deve tenere aggiornato un registro di produzione e scarico latte dal quale si possa desumere la data di mungitura, le quantità di latte prodotta, conferita/venduta e relativo destinatario

Il latte eventualmente ottenuto da lattifere appartenenti a razze diverse da quelle ammesse dal disciplinare di produzione deve essere munto, conservato e consegnato separatamente dal latte idoneo alla denominazione Spresa delle Giudicarie. La documentazione di accompagnamento che scorta il conferimento del latte al caseificio deve riportare la dicitura "latte idoneo per Spresa delle Giudicarie".

13.4 - Raccolta e trasporto del latte e ricevimento al caseificio

Le attività sono attuate dai caseifici/trasformatori che raccolgono direttamente - tramite dipendenti propri - od indirettamente per mezzo di trasportatori in conto-terzi adeguatamente identificati - il latte alla stalla.

Il caseificio deve produrre e mantenere attivo un elenco aziendale dei produttori latte riconosciuti dall'organismo di controllo dai quali viene raccolto il latte destinato alla produzione di formaggio Spresa della Giudicarie.

Tale elenco deve essere mantenuto aggiornato e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo. L'aggiornamento di detto elenco aziendale dei produttori latte deve essere attuato secondo le modalità indicate nel presente Piano dei Controlli, al punto 6.3, in riferimento alle variazioni delle situazioni del riconoscimento, ed ai punti 6.1 e 6.2 in riferimento alle procedure di riconoscimento eventualmente necessarie in relazione all'inserimento nel circuito DOP di nuovi produttori latte.

Il latte proveniente da produttori non riconosciuti ai fini della denominazione Spresa delle Giudicarie, o comunque non rispondente ai requisiti della denominazione per qualsiasi altro motivo, deve essere raccolto, trasportato e trattato separatamente rispetto al latte idoneo alla DOP.

Al fine di garantire la rispondenza e la tracciabilità del latte il caseificio responsabile dell'attività di raccolta deve definire, applicare e documentare in autocontrollo procedure e sistemi di registrazione relativi alla raccolta del latte ed al trasporto. La relativa documentazione di autocontrollo deve essere disponibile per i controlli di CSQA.

E' cura del caseificio, per il latte ricevuto e avviato alla DOP Spresa delle Giudicarie, fornire le evidenze del rispetto dei requisiti di conformità nonché delle eventuali non conformità rilevate in autocontrollo, ivi comprese anche le relative modalità di trattamento.

Le registrazioni in autocontrollo devono consentire, in particolare, l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte raccolto e conferito, conforme alla DOP o meno.

In particolare il caseificio deve produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla DOP, che comprenda, almeno:

- anagrafica del trasportatore,
- identificazione e capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati.

Le registrazioni relative alla raccolta ed al ricevimento devono identificare, almeno: il mezzo impiegato, la data e l'ora del ritiro, gli allevamenti e le relative quantità di latte, la destinazione del latte.

La documentazione e le registrazioni relative alla raccolta ed al ricevimento del latte in caseificio devono permettere di:

- identificare i singoli produttori latte e le quantità consegnate da ogni produttore,
- evidenziare la conformità del latte e delle modalità di raccolta alle prescrizioni applicabili.

In fase di raccolta con cisterna coibentata, la temperatura di conservazione alla stalla del latte è opportunamente registrata (registro di raccolta latte o documenti equivalenti) dal trasportatore incaricato della raccolta.

E' cura del trasformatore, per il latte ricevuto in caseificio e destinato al formaggio "DOP Spresa delle Giudicarie", fornire evidenza durante i controlli di CSQA:

- del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase,
- di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

13.5 - Trasformazione, messa in forma della cagliata e marchiatura di origine

Il latte idoneo per la produzione del formaggio "DOP Spresa delle Giudicarie" deve essere stoccato in appositi contenitori opportunamente identificati al fine di preparare il latte alla fase di caseificazione tramite la parziale scrematura per affioramento naturale della frazione grassa e la maturazione del latte.

Il latte non conforme alla "DOP Spresa delle Giudicarie" deve essere destinato in contenitori separati e opportunamente identificati.

Durante le operazioni di trasformazione, il latte non deve subire alcun trattamento che possa invalidare la caratteristica di latte crudo. Tuttavia, unicamente per la produzione di latte-innesto naturale, è consentita la



termizzazione del latte crudo; in questo caso, il trasformatore deve avere installate apparecchiature per la registrazione dei cicli di trattamento termico applicati.

Gli strumenti di misura della temperatura devono essere opportunamente tarati. Le registrazioni dei trattamenti e delle tarature devono essere conservate e messe a disposizione per i controlli di CSQA.

Ad evidenza della conformità delle operazioni e della rintracciabilità delle produzioni, il trasformatore deve definire ed applicare in Autocontrollo sistemi di registrazione e documentazione (scheda tecnica di produzione giornaliera o documenti equivalenti) che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del latte e dei relativi trattamenti, nonché il rispetto dei requisiti e dei principali parametri relativi alle operazioni di preparazione del latte e della caseificazione. Le registrazioni devono indicare per ogni data di produzione il numero delle lavorazioni, il quantitativo di latte lavorato, la provenienza del latte immesso in lavorazione, il tipo e lotto di caglio utilizzato e le temperature di cottura, il numero delle forme ottenute e marchiate all'origine atte alla denominazione, i materiali e i parametri di lavorazione disciplinati e il lotto attribuito.

In caso di cessione di prodotto idoneo alla DOP a stagionatore riconosciuto, diverso dal caseificio, la documentazione di accompagnamento deve riportare la dicitura "formaggio idoneo alla DOP Spresa delle Giudicarie".

E' cura del trasformatore fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

I parametri controllati quotidianamente in Autocontrollo dal trasformatore devono essere relativi almeno ad una caldaia di lavorazione per ogni massa omogenea di latte posta in caseificazione.

Nel corso delle operazioni di formatura, viene impresso il marchio di origine "DOP Spresa delle Giudicarie" per la cui apposizione il trasformatore deve utilizzare esclusivamente fascere marchianti che riportino la dicitura "DOP Spresa delle Giudicarie" ed il numero o codice del caseificio. Prima dell'impiego, dette fascere devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato, il quale gestisce anche il numero spettante ad ogni trasformatore.

Contestualmente, viene apposta l'indicazione del lotto di produzione.

I soggetti riconosciuti e inseriti nel sistema di certificazione possono fare richiesta delle fascere marchianti al Consorzio di Tutela (incaricato a svolgere le funzioni di cui all'art. 14 legge 526/99) in numero coerente con le capacità produttive dell'azienda informando contemporaneamente CSQA.

CSQA ricevuta la richiesta informerà il Consorzio di Tutela in merito alla congruenza della richiesta con i dati produttivi del soggetto così come da questo dichiarati mensilmente e rilevati da CSQA, autorizzandone la consegna.

Il Consorzio di Tutela registrerà l'assegnazione delle suddette fascere dandone comunicazione a CSQA.

Il trasformatore deve definire ed applicare in autocontrollo sistemi di registrazione e documentazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità delle forme "DOP Spresa delle Giudicarie" e dei relativi trattamenti, nonché dei requisiti e dei principali parametri relativi alle operazioni di marchiatura.

13.6 Salatura

Completata la fase di formatura le forme prodotte vengono passate alla fase di salatura la quale può essere effettuata a secco od in salamoia.

Il trasformatore deve definire ed applicare in Autocontrollo sistemi di registrazione e documentazione (scheda tecnica di produzione o documenti equivalenti) che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità delle forme "DOP Spresa delle Giudicarie" e dei relativi trattamenti.

E' cura del trasformatore fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

13.7 Stagionatura e prodotto finito

Al fine di garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in stagionatura il trasformatore o lo stagionatore devono, in autocontrollo, registrare le date in cui i prodotti entrano e/o escono dal magazzino, il numero o codice di riferimento e la data di produzione dei prodotti in ingresso e in uscita.

E' cura del trasformatore fornire evidenza oggettiva - tramite un registro di gestione del magazzino, schede di analisi laboratoriale o documenti equivalenti - del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.



14 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
allevamenti	riconoscimento iniziale (punti 5, 6)	ubicazione (R7)	in territorio delimitato	Richiedere a CSQA l'accesso al circuito DOP (Mod 001)	1	controllo richiesta	D	ad ogni riconoscimento	allevamento o richiedente	Elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	fuori zona		diniego riconoscimento	
					2						carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento e richiesta di integrazione	verifica integrazione documentazione
		adeguatezza strutture, impianti	Registrazione sanitaria, razze allevate, produzione latte e conoscenza requisiti alimentazione lattifere (R 8, R9, R10, R11, R12, R13)	Completare MOD 001 con indicazioni previste	3	controllo elementi richiesti e segnalati in Mod 001	D	ad ogni riconoscimento	allevamento o richiedente		presenza di elementi non conformi		sospensione procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento delle situazioni non rispondenti	verifica ispettiva ad avvenuto adeguamento
					4	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	allevamento o richiedente		Mancata rispondenza per uno o più requisiti		diniego riconoscimento	nuovo iter di riconoscimento
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione (R7)	in territorio delimitato	comunicare entro 15 giorni a CSQA le modifiche relative all'ubicazione come da paragrafo 6.3	5	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunicazione	allevamenti riconosciuti		mancata comunicazione variazione formale	lieve	notifica carenza e richiesta successivo adeguamento	attesa adeguamento e verifica supplementare
					6						ubicazione fuori zona nuovo sito	Grave	Esclusione prodotto	Cancellazione da Elenco allevamenti
		adeguatezza strutture, impianti	Anagrafica aziendale, registrazione sanitaria, razze allevate, produzione latte e requisiti di alimentazione (R 8, R9, R10, R11, R12, R13)	inviare - entro 15 giorni - a CSQA la documentazione, delle variazioni come da paragrafo 6.3	7	controllo della documentazione di comunicazione delle modifiche	D	ad ogni comunicazione	allevamenti riconosciuti		mancata comunicazione di variazioni sostanziali	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
					8						Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione per variazioni avvenute	verifica integrazione o completamento documentazione; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
allevamento					9	Verifica ispettiva	I	secondo necessità e in relazione alla natura delle variazioni	allevamenti riconosciuti		mancata separazione latte non conforme derivante da razze non conformi, e/o inadeguatezza delle strutture/impianti e condizioni di produzione	Grave	esclusione del latte dal circuito DOP e richiesta adeguamento del delle condizioni non adeguate	verifica ispettiva supplementare di avvenuto adeguamento
	Cessazione attività	cessazione attività	comunicazione della cessazione dell'attività a CSQA	comunicare, entro 15 giorni la cessazione dell'attività, come da paragrafo 6.4	10	controllo comunicazione cessazione dell'attività	D	ad ogni comunicazione e	allevamenti riconosciuti	Elenco allevamenti	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Cancellazione da Elenco allevamenti
	allevamento del bestiame	identificazione e rintracciabilità	identificazione e registrazione bovini e lattifere (R 8)	identificare mediante marchi auricolari e registrare animali su schede di stalla che riportano riferimenti estremi identificativi sanitari e codice riportato marchi auricolari	11	controllo identificazione e registrazione bovini in azienda	I	10 degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		identificazione e/o registrazione carente (senza pregiudizio della conformità)	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione	verifica documentale adeguamento della documentazione; nel caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					12						identificazione e/o registrazione assente (con pregiudizio della conformità)	Grave	esclusione del latte dal circuito DOP; Richiesta adeguamento elementi carenti	Verifica ispettiva supplementare dell'avvenuto adeguamento
					13	controllo registrazioni date di fornitura latte	I	10% degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		Immerso a DOP latte prodotto in malga durante l'alpeggio	grave	esclusione latte da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
					14	controllo esclusione alimentazione con insilati e sola erba	I	10% degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		alimentazione non conforme	grave	esclusione latte dal circuito DOP; richiesta adeguamento alimentazione	Verifica ispettiva supplementare



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
allevamento			alimentazione con fieno di prato stabili e con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50% a quanto richiesto dalla razione alimentare (R 11)	alimentare bovini unicamente con fieno di prato stabili e con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50% a quanto richiesto dalla razione alimentare e controllare la documentazione relativa all'acquisto degli alimenti e della razione alimentare	15	controllo alimentazione fieno di prato stabili e con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50% a quanto richiesto dalla razione alimentare	I	10% degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		alimentazione non conforme	grave	esclusione latte dal circuito DOP; richiesta adeguamento alimentazione	Verifica ispettiva supplementare
			ottenimento del latte con due o tre munte successive delle lattifere (R 12)	ottenere latte unicamente da due o tre munte	16	controllo numero mungiture	I	10% degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		numero non conforme di mungiture	grave	esclusione latte dal circuito DOP; richiesta adeguamento mungiture	Verifica ispettiva supplementare
			nel caso di ritiro con autocisterna coibentata, il latte raffreddato deve avere una temperatura tra 12-15 °C (R 13);	conservare le registrazioni relative alle munte per temperature ammesse	17	controllo temperature di conservazione	I	10% degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		scostamento delle temperature dal range 12-15°C e/o assenza registrazioni	grave	esclusione latte da circuito DOP; Richiesta adeguamento temperatura di conservazione del latte in stalla	Verifica ispettiva supplementare
	conservazione latte in stalla	identificazione e rintracciabilità	identificazione e rintracciabilità latte (punto 13,2)	registrare giornalmente i quantitativi prodotti, conferiti/venduti e relativo destinatario	18	controllo registrazioni quantitativi conferiti	I	10% degli allevamenti riconosciuti	allevamenti riconosciuti		registrazioni incomplete od imprecise (senza pregiudizio della conformità)	lieve	adeguamento delle registrazioni	verifica documentale adeguamento della documentazione; nel caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					19						registrazioni mancanti od incomplete o imprecise (con pregiudizio della conformità)	grave	esclusione latte da circuito DOP; Richiesta adeguamento delle registrazioni	Verifica ispettiva supplementare dell'avvenuto adeguamento
Caseificio	riconoscimento iniziale	ubicazione (R 7)	in territorio delimitato	inviare richiesta di accesso al circuito DOP a CSQA (Mod 002)	20	controllo richiesta	D	ad ogni riconoscimento	caseificio richiedente	Elenco caseifici e capacità produttiva	fuori zona		diniego riconoscimento	
		adeguatezza strutture, impianti, separazione linee produttive DOP e non dop	Idoneità sanitaria, impianti attrezzature, fornitori latte	allegare alla richiesta documentazione accessoria	21	controllo idoneità ed adeguatezza documentazione accessoria	D	ad ogni riconoscimento	caseificio richiedente		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento ed integrazione della documentazione	verifica integrazione documentazione

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
caseificio					22	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	caseificio richiedente		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento documentazione	verifica dell'adeguamento documentazione
					23						inadeguatezza impianti e/o condizioni		diniego riconoscimento e richiesta adeguamento situazioni carenti	Verifica ispettiva supplementare
					24	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunicazione	caseificio riconosciuto	Elenco caseifici e capacità produttiva	mancata comunicazione variazione formale	lieve	notifica carenza e richiesta adeguamento;	Verifica ispettiva supplementare dello stabilimento
					25						ubicazione fuori zona nuovo sito	grave	Esclusione prodotto	Cancellazione da elenco caseifici-trasformatori
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione (R7)	In territorio delimitato	inviare - entro 15 giorni - a CSQA notifica della variazione e documentazione accessoria (planimetria stabilimento e layout)	26	controllo comunicazione variazioni	D	ad ogni comunicazione	caseificio riconosciuto		carenza nella documentazione	lieve	Richiesta adeguamento della documentazione	verifica adeguamento della documentazione; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					27						mancata comunicazione variazioni sostanziali	grave	esclusione prodotto dal circuito DOP	verifica integrazione o completamento documentazione e verifica ispettiva supplementare
					28	Verifica ispettiva	I	secondo necessità e in relazione alla natura delle variazioni	caseificio riconosciuto		inadeguatezza condizioni	grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ad avvenuto adeguamento	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
					29	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	caseificio riconosciuto	Elenco caseifici	mancata comunicazione	grave	Esclusione prodotto	Cancellazione da elenco caseifici-trasformatori
	Cessazione attività	cessazione attività	comunicazione della cessazione dell'attività a CSQA	comunicare, entro 15 giorni la cessazione dell'attività a CSQA	30	controllo idoneità documentazione fornitura/provenienza	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		latte proveniente da produttori non riconosciuti e/o mungiture non conformi	grave	esclusione latte da circuito DOP; adeguamento raccolta	verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento raccolta
	Raccolta, trasporto, conferimento, accettazione del latte	identificazione e rintracciabilità latte	latte proveniente da allevatori riconosciuti (paragrafi 13,2-13,3)	accertarsi della corretta documentazione di fornitura (per origine e quantità) che deve riportare dicitura: "latte idoneo per Spessa delle Giudicarie"										

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MIPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
caseificio				accertarsi della corretta identificazione della materia prima	31	controllo corretta identificazione materia prima	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		carente identificazione del latte, senza perdita di tracciabilità	lieve	adeguamento dell'identificazione	verifica documentale adeguamento; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					32						carente identificazione del latte, con perdita di tracciabilità	grave	esclusione latte da circuito DOP adeguamento dell'identificazione	verifica ispettiva supplementare
			quantitativi giornalieri latte (paragrafo 13,3)	registrare giornalmente: a) quantitativi ritirato e provenienza per latte destinato a "DOP Spresa delle Giudicarie"; b) quantitativi di latte idoneo avviato alla trasformazione a "DOP Spresa delle Giudicarie"; c) quantitativi di latte idoneo a "DOP Spresa delle Giudicarie" eventualmente ceduto ad altri caseifici	33	controllo: a) registrazioni mensili dei quantitativi raccolti/lavorati/destinati alla DOP; b) provenienza/allevamenti fornitori; c) eventuale cessione ad altri caseifici	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		Registrazioni carenti (senza pregiudizio della tracciabilità)	lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	verifica adeguamento delle registrazioni; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					34						Registrazioni assenti od incomplete (con pregiudizio della conformità)	grave	esclusione del latte dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare avvenuto adeguamento
				comunicare - mensilmente entro i 15 giorni del mese successivo a CSQA a) quantitativi di latte ritirato e provenienza destinato alla DOP; b) quantitativi di latte idoneo per la DOP avviato alla trasformazione presso la propria struttura; c) quantitativi di latte idoneo per la "DOP" eventualmente ceduto ad altri caseifici	35	controllo comunicazione dei quantitativi	D	100% prodotto	Caseifici riconosciuti	quantità e destinazione del latte approvvigionate per il circuito DOP da ciascun caseificio	ritardata comunicazione dei quantitativi	lieve	Richiamo scritto Sollecito integrazione in 7 gg in caso di mancata trasmissione entro fine mese	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare a reperimento diretto dati produttivi

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità'	Trattamento della non conformità	Azione correttiva		
		Categoria	Descrizione													
caseificio	conformità al disciplinare		Raccolta latte tramite bidoni, lattodotti, autocisterne coibentate, una o due volte al giorno (R 13)	raccogliere latte esclusivamente dalle attrezzature indicate	36	controllo attrezzature indicate per la raccolta e frequenza raccolta	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		attrezzatura non prevista o frequenza giornaliera difforme	grave	esclusione latte non conforme da circuito DOP e adeguamento attrezzatura	verifica ispettiva supplementare		
			Raccolta di latte conservato a temperature previste e registrare conformi nel caso di autocisterne coibentate (R13-R14)	Rispettare le temperature previste e registrare giornalmente la temperatura del latte in arrivo	37	controllo registrazioni del latte allo scarico	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		temperatura non conforme e/o assenza registrazioni	grave	esclusione del latte non conforme dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare		
			Separazione fisica latte conforme da non conforme (Paragrafo 13,3)	separare latte conforme da non conforme e registrare separazione	38	controllo separazione e registrazioni	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		registrazioni incomplete (senza pregiudizio della conformità)	lieve	adeguamento della documentazione	verifica documentale adeguamento della registrazioni; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento		
					39					mancata separazione latte non conforme o registrazioni assenti od imprecise, con pregiudizio della conformità	grave	esclusione del latte dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare			
	Trasformazione e materia prima	identificazione e rintracciabilità	identificazione e rintracciabilità latte in trasformazione (paragrafo 13,4)	identificare latte avviato alla trasformazione	40	controllo idoneità identificazione latte avviato alla trasformazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto	quantità e destinazione del latte approvvigionate per il circuito DOP da ciascun caseificio	identificazione incompleta, senza pregiudizio della conformità	lieve	adeguamento documentazione	verifica documentale adeguamento; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento		
					41						identificazione assente o incompleta, con pregiudizio della conformità	grave	esclusione del latte dal circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare		
				registrare giornalmente latte avviato alla trasformazione	42	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		registrazioni incomplete (senza pregiudizio della conformità)	lieve	adeguamento della documentazione	verifica documentale adeguamento; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento		
					43						registrazioni assenti od incomplete, con pregiudizio della conformità	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP;	Verifica ispettiva supplementare		
				conformità disciplinare	Periodo di produzione: da 10 settembre a 30 giugno (R5)	Rispettare periodo di produzione previsto	44	Controlli produzioni	I		100% dei soggetti	caseificio riconosciuto	Produzione DOP in periodo non ammesso	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP;	Verifica ispettiva supplementare



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
			parziale scrematura per affioramento naturale in bacinella o altri contenitori in acciaio inox (R 14)	eseguire parziale scrematura ed affioramento naturale	45	controllo fasi di parziale scrematura ed affioramento	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		affioramento non naturale o attrezzatura non idonea	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare adeguamento affioramento
			Impiego di latte crudo; termizzazione per preparazione latte-innesto naturale (R15)	Impiegare latte crudo e termizzare esclusivamente quota per latte-innesto naturale	46	Controllo trattamenti latte	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		Non conformità trattamento termici	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare adeguamento trattamenti
			impiego di caldaie con fuoco a legna o con vapore (R 17)	impiegare solo fuoco a legna o vapore (con caldaie in acciaio inox o in rame)	47	controllo caldaie	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		impiego di sistemi di riscaldamento difformi	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			Acidità naturale o aggiunta latte-innesto e/o fermenti autoctoni (R 16-R19)	impiegare latte innesto o fermenti autoctoni e registrare latte innesto o fermenti autoctoni impiegati	48	controllo operazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		latte innesto o fermenti non autoctoni	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			esclusione additivi (R 18)	escludere impiego di additivi	49	controllo operazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		impiego di additivi	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			impiego di caglio di origine bovina (R20)	richiedere e conservare scheda tecnica del caglio utilizzato, registrare lotti del caglio bovino impiegato	50	controllo operazione ed idoneità documentazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		registrazioni carenti carente, senza perdita della rintracciabilità	lieve	adeguamento della documentazione	verifica documentale adeguamento; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
			coagulazione a 35 °C +/- 2 °C per un tempo tra 20 e 50 minuti primi (R 21-R22)	coagulare il latte alla temperatura prevista e per il periodo di tempo ammesso e registrare temperatura e durata della coagulazione	51						caglio non conforme	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			rottura della cagliata con spino, a chicco di riso (R 23)	rompere la cagliata con spino riducendola a dimensioni medie di un chicco di riso	52	controllo operazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		coagulazione a temperature e/o con tempi difformi	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
					53	controllo lavorazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		Rottura difforme della cagliata	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio			semicottura a 42 °C + o - 2°C per una durata non compresa tra 20 e 30 minuti primi, agitando la massa - (R 24 - R25)	semicottura con temperature, tempi e modalità previste	54	controllo semicottura	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		semicottura difforme per temperature e/o tempi e/o modalità	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			Sosta sotto siero tra 35 e 65 minuti primi (R 26)	Riposare la cagliata nel siero per il periodo di tempo previsto e procedere all'estrazione e messa in fascera	55	controllo operazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		sosta per tempi difformi	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			durata totale della lavorazione tra 90 e 150 minuti primi (R 27)	lavorare il prodotto - dall'aggiunta del caglio all'estrazione della cagliata - per il periodo di tempo previsto	56	controllo operazione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		lavorazione non nei tempi previsti	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			accertamento conformità del lotto per la messa in forma e marchiatura	registrare i parametri di processo disciplinati (almeno 1 caldaia di lavorazione per massa omogenea latte)	57	controllo idoneità registrazioni	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		registrazioni incomplete, senza pregiudizio della conformità	lieve	adeguamento documentazione	verifica documentale adeguamento; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					58						registrazioni assenti o carenti con pregiudizio della conformità	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
	Messa in forma della cagliata e marchiatura di origine sul prodotto non finito	conformità al disciplinare (par. 12,5-13,4)	riferimenti sullo scalzo e sulla forma (R35-R36)	utilizzare fascere marchianti, autorizzate dal Consorzio di Tutela, che imprimono sullo scalzo le indicazioni disciplinate; indicare numero o codice caseificio e lotto di produzione	59	controllo a) del numero e del tipo di fascere autorizzate; b) sullo scalzo: i) presenza della dicitura, ii) dimensioni dicitura, iii) codice di riferimento del caseificio; c) sulla forma: del lotto di produzione	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		fascere e riferimenti sulla forma non conformi	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
			Identificazioni e rintracciabilità	registrazione e registrazione delle quantità conformi prodotte	60	controllo delle registrazioni	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		registrazioni e/o identificazioni incomplete, senza pregiudizio della conformità	lieve	adeguamento documentazione	verifica documentale adeguamento; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					61						registrazioni e/o identificazione assenti o carenti con pregiudizio della conformità	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
caseificio				comunicare mensilmente - entro 15 giorni del mese successivo - a CSQA i quantitativi di prodotto marchiato all'origine distinto per data di produzione (n. di forme distinte lotto di produzione)	62	controllo comunicazione dei quantitativi	D	100% del prodotto	prodotto	quantità e destinazione delle forme marchiate all'origine da ogni caseificio	ritardata comunicazione dei quantitativi	lieve	Richiamo scritto Sollecito integrazione in 7 gg in caso di mancata trasmissione entro fine mese	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare a reperimento diretto dati produttivi
		Conformità a disciplinare	sosta in presalatura per almeno 24 ore (requisito 28)	Sosta in presalatura non inferiore a 24 ore	63	controllo durata presalatura	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		durata inferiore a 24 ore	grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	verifica ispettiva supplementare
		Identificazione e rintracciabilità	identificazione e tracciabilità del prodotto in salatura	Registrare per ogni lotto date di entrata ed uscita da salatura	64						registrazioni incomplete (senza pregiudizio della conformità)	lieve	adeguamento delle registrazioni	verifica documentale adeguamento registrazioni; in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					65						registrazioni assenti o carenti (con pregiudizio della conformità)	grave	Esclusione lotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
			Salatura a secco o in salamoia per 8 - 12 giorni (secco) o 4 - 6 giorni (salamoia) con densità tra 16 e 20° Baumé (R29-R30-R31-R32)	Rispettare modi e tempi di salatura ammessi	66	controllo idoneità salatura	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		Modalità e tempi di salatura difformi	Grave	esclusione del lotto dal circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
	Stagionatura	conformità disciplinare	stagionatura per almeno 3 mesi (prodotto giovane) od almeno 6 mesi (prodotto stagionato) (R 6)	stagionare almeno per il periodo minimo previsto per ogni tipologia	67	controllo periodo di stagionatura mediante verifica liberalizzazioni prodotto DOP	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		stagionatura insufficiente	grave	ritiro ed esclusione prodotto dal circuito DOP, cancellazione marchio, segnalazione all'Autorità di Vigilanza;	Verifica ispettiva supplementare
			temperatura compresa tra 10 °C e 20 °C (R 33)	stagionare alla temperatura ammessa e registrare le temperature dei locali	68	controllo delle temperature di stagionatura e delle registrazioni	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		temperature non conformi	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP; Richiesta adeguamento temperature	verifica ispettiva supplementare ripristino condizioni
			umidità compresa tra 80% e 90% (R 34)	stagionare all'umidità ammessa e registrare l'umidità dei locali	69	controllo dell'umidità di stagionatura e delle registrazioni	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		umidità non conforme	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP; Richiesta adeguamento umidità	verifica ispettiva supplementare ripristino condizioni

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
caseificio				registrare i parametri di processo disciplinati	70	controllo idoneità registrazioni	I	100% dei soggetti	caseificio riconosciuto		registrazioni incomplete (senza pregiudizio della conformità)	lieve	adeguamento documentazione	verifica documentale adeguamento; verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					71						registrazioni assenti o carenti (con pregiudizio della conformità)	grave	esclusione dei lotti dal circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
	Prodotto finito			comunicare - entro gennaio dell'anno successivo - a CSQA il programma annuale di campionamento	72	controllo comunicazione del programma annuale di campionamento	D	100%	caseificio riconosciuto		ritardata comunicazione del programma (entro febbraio)	lieve	Richiamo scritto	verifica documentale integrazione programma
					73						manca comunicazione del programma prelievi	grave	Notifica segregazione lotti	verifica ispettiva supplementare e raddoppio prelievi CSQA
		conformità disciplinare (par. 6.5.1)	Caratteristiche fisiche: aspetto esterno, dimensioni, crosta e peso (R2)	accertare mensilmente rispondenza a requisiti su 1 lotto di prodotto e registrare esiti (paragrafo 6,6,1)	74	controllo del rispetto del programma e registrazioni	I	100% dei soggetti;	caseificio riconosciuto		mancato rispetto del programma o carenza registrazione esiti	lieve	segregazione di 2 lotti da sottoporre a valutazione caratteristiche	verifica documentale dell'avvenuto controllo delle caratteristiche
			Caratteristiche pasta, caratteristiche chimiche, caratteristiche organolettiche (R2-R3-R4)	Accertare caratteristiche secondo modalità e frequenze previste e registrare esiti (paragrafo 6,6,1)	75	controllo del rispetto del programma e registrazioni	I	100% dei soggetti;	caseificio riconosciuto		mancato rispetto del programma o carenza registrazione esiti	lieve	segregazione di 2 lotti da sottoporre a valutazione caratteristiche	verifica documentale dell'avvenuto controllo delle caratteristiche
					76						manca comunicazione degli esiti	Lieve	Richiesta integrazione esiti analitici	Verifica integrazione esiti analitici; in caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
				comunicare a CSQA: le informazioni relative all'avvenuto controllo e conformità degli esiti analitici	77	controllo idoneità caratteristiche come da rapporti di analisi laboratoriale	D	100% dei soggetti;	caseificio riconosciuto		registrazioni incomplete, senza pregiudizio della conformità	lieve	adeguamento documentazione	verifica adeguamento della documentazione



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata A MiPAAF	Non Conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
caseificio					78						registrazioni carenti (con pregiudizio della conformità)	grave	segregazione dei lotti e adeguamento delle registrazioni	verifica dell'adeguamento tramite verifica ispettiva supplementare; nel caso di non conformità ai parametri di riferimento, esclusione dal circuito DOP e smarchiatura
					79	prove analitiche su campione come da paragrafo 6.6,2	A	vedasi paragrafo 6.5,2	prodotto		prodotto non conforme a requisiti disciplinati	grave	segregazione del lotto; nel caso di conferma della NC a seguito di controllo analitico esclusione del lotto dal circuito DOP con cancellazione del marchio di origine	controlli analitici su due lotti successivi di prodotto
	Vendita formaggio DOP	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità DOP	Commercializzare a DOP solo prodotto con evidenze oggettive e registrare cessioni	80	Controllo idoneità commercializzazione lotti DOP	I	100	caseificio riconosciuto		Immissione a DOP di prodotto non conforme	grave	Segnalazione ad Autorità di vigilanza	Verifica ispettiva supplementare
				Comunicare a CSQA mensilmente - entro 15 giorni del mese successivo - i quantitativi immessi al consumo con DOP (n. di forme distinte per tipologia)	81	controllo comunicazione dei quantitativi	D	100% del prodotto	prodotto	quantità delle forme immesse al consumo nel circuito DOP per ogni caseificio	ritardata comunicazione dei quantitativi	lieve	Richiamo scritto Sollecito integrazione in 7 gg in caso di mancata trasmissione entro fine mese	In caso di mancato rispetto termini sollecito verifica ispettiva supplementare a reperimento diretto dati produttivi
	Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione (R 35 - R36-R37)	dicitura scalzo "DOP Spessa delle Giudicarie"; su scalzo numero o codice caseificio; su forma, lotto di produzione con eventuale indicazione tipologia "giovane" o "stagionato", dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/2006"	attenersi esclusivamente alle modalità di designazione disciplinate ed impiegare presentazioni approvate dal Consorzio di Tutela	82	controllo correttezza diciture elementi di designazione e presentazione e approvazione confezioni	I	100	caseificio riconosciuto		diciture e presentazione non conformi e/o non autorizzate	grave	Inibizione all'impiego di modalità di presentazione non approvate da Consorzio di Tutela	Richiesta approvazione presentazioni da parte del Consorzio di Tutela; verifica ispettiva supplementare



CSQA Certificazioni Srl	DOP "Spresa delle Giudicarie" Operatori – Richiesta di accesso al sistema di controllo	MOD002 Rev. 30/11/2010 Pag. 1 di 1
-------------------------	---	--

Il sottoscritto _____, legale rappresentante dell'azienda _____
 avente sede legale in via _____, n° _____ del Comune di _____,
 _____, prov. di _____ c.a.p. _____ n. tel. _____
 _____, n. fax _____, Partita IVA _____
 _____, email _____, Bollo CE _____

in relazione alle attività effettuate in qualità di (*barrare la/e casella/e di pertinenza alle attività effettivamente svolte*):

- ☐ caseificio
☐ stagionatore

CHIEDE

l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP "Spresa delle Giudicarie" e l'assoggettamento ai controlli di conformità dell'organismo di controllo autorizzato CSQA certificazioni Srl (nel seguito CSQA) ai fini del riconoscimento per la DOP "Spresa delle Giudicarie" per le attività sopra elencate.

A tal fine, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- di essere a conoscenza e accettare senza riserve il Piano dei Controlli della DOP "Spresa delle Giudicarie" – DPC048 - approvato dal Mipaaf;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per le attività di controllo e certificazione della DOP "Spresa delle Giudicarie" approvato dal Mipaaf, anche qualora l'esito delle attività non si concludesse con il riconoscimento;
- di autorizzare CSQA ad effettuare i controlli di conformità presso gli stabilimenti per i quali viene richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste in DPC048;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze al disciplinare e al Piano dei Controlli DPC048;
- di autorizzare CSQA, ai sensi del D.Lgs. 196/03, all'impiego dei dati forniti dall'azienda per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della DOP "Spresa delle Giudicarie";
- che la persona responsabile dei rapporti con CSQA è il sig. _____;
- che la produzione stimata ai fini della DOP "Spresa delle Giudicarie" corrisponde a (*indicare il numero di forme lavorate*) _____ per anno.

L'azienda si impegna a comunicare a CSQA, entro 15 giorni dal loro verificarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta.

L'azienda si impegna a trasmettere a CSQA tutte le informazioni periodiche richieste per l'espletamento delle attività di controllo nei modi e nei tempi definiti in DPC048 nonché a fornire a CSQA ogni altra informazione fosse da questa richiesta in relazione all'espletamento dei controlli.

Allega alla presente:

- ☐ elenco degli stabilimenti interessati alla DOP "Spresa delle Giudicarie" con specificati: indirizzo, numero di telefono e fax, attività svolte;
- ☐ planimetrie descrittive dei locali, degli impianti e delle attrezzature destinate alla DOP "Spresa delle Giudicarie" per gli stabilimenti in elenco;
- ☐ evidenza di iscrizione alla CCIAA degli stabilimenti in elenco;
- ☐ evidenza dell'idoneità sanitaria degli stabilimenti in elenco;
- ☐ n. _____ altri documenti (*da specificarsi*);

_____ Il _____
 Località data Il Legale Rappresentante
 (firma e timbro azienda)

Delega Si delega _____ ad inoltrare la presente richiesta ad CSQA ed a rappresentare l'Azienda per i rapporti formali con l'organismo di controllo. Le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del delegante.

_____ Il _____
 Località data Il Legale Rappresentante
 (firma e timbro azienda)



CSQA Certificazioni Srl	DOP "Spresa delle Giudicarie" Allevatore – Richiesta di accesso al sistema di controllo	MOD001 Rev. 30/11/2010 Pag. 1 di 2
-------------------------	--	--

Il sottoscritto _____, legale rappresentante dell'azienda agricola
_____ avente sede legale in via _____,
n° _____ del Comune di _____, prov. di _____ C.A.P. _____
n. tel. _____, n. fax _____, email _____,
Partita IVA _____, Codice Stalla (APSS) _____

CHIEDE

in relazione alle attività effettuate in qualità di **produttore di latte** l'accesso al sistema di controllo della DOP "Spresa delle Giudicarie" e l'assoggettamento ai controlli di conformità dell'organismo di controllo autorizzato CSQA Certificazioni Srl (CSQA) ai fini del riconoscimento per la DOP "Spresa delle Giudicarie" per l'attività sopra elencata.

A tal fine, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- di essere a conoscenza e accettare senza riserve il Piano dei Controlli della DOP "Spresa delle Giudicarie" - DPC048 - approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per le attività di controllo della DOP "Spresa delle Giudicarie" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, anche qualora l'esito delle attività non si concludesse con il riconoscimento;
- di autorizzare CSQA ad effettuare i controlli di conformità presso gli stabilimenti per i quali viene richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste in DPC048;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze al disciplinare e al DPC048;
- di autorizzare CSQA, ai sensi del D.Lgs. 196/03 all'impiego dei dati forniti dall'azienda per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della DOP "Spresa delle Giudicarie";
- che la persona responsabile dei rapporti con CSQA è il sig. _____;
- che la produzione stimata ai fini della DOP "Spresa delle Giudicarie" corrisponde a (*indicare la quantità di latte prodotta in media*) _____ per anno.

L'azienda si impegna a comunicare a CSQA, entro 15 giorni dal loro verificarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta.

L'azienda si impegna a trasmettere a CSQA tutte le informazioni periodiche richieste per l'espletamento delle attività di controllo nei modi e nei tempi definiti in DPC048 nonché a fornire a CSQA ogni altra informazione fosse da questa richiesta in relazione all'espletamento dei controlli.

Allega alla presente:

- ☐ elenco dei siti produttivi (allevamenti) interessati alla DOP "Spresa delle Giudicarie" con specificati: indirizzo dell'allevamento, numero di telefono e fax, attività svolte e planimetrie;
- ☐ sintetica descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature destinate alla DOP "Spresa delle Giudicarie" per gli allevamenti specificati in elenco;
- ☐ evidenza di iscrizione alla CCIAA degli allevamenti in elenco;
- ☐ evidenza di idoneità sanitaria degli allevamenti in elenco;
- ☐ evidenza del n. capi presenti, individuando: razze, stabulazione, n. di mungiture giornaliere, modalità e tecnologia di/per mungitura, modalità di conservazione del latte, tipo di recipiente, n. munte conservate;
- ☐ destinatari(o) del latte e modalità e frequenza di conferimento del latte;
- ☐ n. _____ altri documenti (*da specificarsi*);

_____ Il _____
Località _____ data _____ Il Legale Rappresentante
(firma e timbro azienda)

Delega Si delega il _____ ad inoltrare la presente richiesta a CSQA ed a rappresentare l'Azienda per i rapporti formali con l'organismo di controllo. Le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del delegante.

_____ Il _____
Località _____ data _____ Il Legale Rappresentante
(firma e timbro azienda)



CSQA Certificazioni Srl	DOP "Spresa delle Giudicarie" Allevatore - Richiesta adesione al sistema di controllo	MOD 001 Rev. 30/11/2010 Pag. 2 di 2
-------------------------------	--	---

Azienda agricola _____

Indirizzo allevamento: via _____, n° _____ Comune _____ (TN),
telefono _____, fax _____, email _____,

Codice Stalla (APSS) _____

N° complessivo delle bovine presenti in allevamento: _____

Di cui di razza	Rendena	complessive n° _____	in lattazione n° _____
	Bruna	complessive n° _____	in lattazione n° _____
	Grigio Alpina	complessive n° _____	in lattazione n° _____
	Frisona	complessive n° _____	in lattazione n° _____
	Pezzata Rossa	complessive n° _____	in lattazione n° _____
	Altre razze	complessive n° _____	in lattazione n° _____

Strutture allevamento e modalità produzione latte	
Tipo di stabulazione	<input type="checkbox"/> Fissa <input type="checkbox"/> Libera
Mungitura	Mungiture giornaliere n° _____ <input type="checkbox"/> al secchio <input type="checkbox"/> con lattodotto <input type="checkbox"/> sala di mungitura <input type="checkbox"/> robot di mungitura
Conservazione latte	Raffreddamento <input type="checkbox"/> nessuno <input type="checkbox"/> con acqua fresca <input type="checkbox"/> con impianto frigorifero Tipo recipiente _____ Temperatura finale _____ °C N° mungiture conservate alla stalla _____
Raccolta e conferimento latte	Primo acquirente _____
	Caseificio destinatario ¹ _____ <input type="checkbox"/> consegna in proprio <input type="checkbox"/> raccolta del caseificio <input type="checkbox"/> con bidoni <input type="checkbox"/> con cisterna coibentata <input type="checkbox"/> con lattodotto Raccolta <input type="checkbox"/> una volta al giorno <input type="checkbox"/> due volte al giorno <input type="checkbox"/> ogni due giorni
Alimentazione	<input type="checkbox"/> tradizionale <input type="checkbox"/> unifeed <input type="checkbox"/> autoalimentatore Provenienza foraggi <input type="checkbox"/> produzione aziendale <input type="checkbox"/> acquisto



¹ Identificazione del caseificio cui viene avviato il latte, se diverso da primo acquirente