

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

“Monte Veronese”

DPC 003

Redazione			Verifica			Approvazione		
Revisione	1.1	del 27.07.04			Pagina 1 di pagine 28			

Indice

1.0 - Premessa.....	3
2.0 – Scopo e campo di applicazione.....	3
3.0 - Documenti di riferimento	3
3.1 – Riferimenti legislativi.....	3
3.2 – Riferimenti normativi.....	3
4.0 – Definizioni e abbreviazioni.....	3
5.0 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
5.1 – Criteri generali di applicabilità	4
5.2 – Domanda presentata da soggetto singolo (produttore latte, raccogliatore, trasformatore, stagionatore)	4
5.3 – Domanda presentata da Consorzio di Tutela incaricato.....	5
5.3 – Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale	5
6.0 – Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata	5
6.1 - Procedura di riconoscimento.....	6
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale	6
6.1.3 - Rilascio idoneità e registrazione.....	6
6.1.4 - Validità del riconoscimento e della registrazione.....	6
Allegato 1 - Modello esemplificativo di richiesta di adesione al sistema dei controlli da parte del produttore di latte	7
7.0 – Disciplina produttiva	8
7.1 – Zona di produzione.....	8
7.2 - Modalità di produzione	8
7.2.1 – “Monte Veronese” latte intero	8
7.2.2 – “Monte Veronese” d'alleva	8
7.3 - Caratteristiche del prodotto finito	9
7.3.1 - Caratteristiche del formaggio "Monte Veronese" latte intero.....	9
7.3.2 - Caratteristiche del formaggio "Monte Veronese" d'alleva.....	9
7.3.3 - Controllo analitico del prodotto finito	9
7.4 - Modalità di presentazione del prodotto DOP.....	10
8.0 – Non conformità e sanzioni	11
9.0 – Piano dei controlli	12
Appendice A - Schema documentale	27
Allegato 2 - Modello esemplificativo di scheda di lavorazione per Monte Veronese DOP	28

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

1.0 - Premessa

Il Regolamento (CEE) 2081/92 sulle denominazioni di origine e sulle indicazioni geografiche protette richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 4) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento DPC 003 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 e Forestali, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Monte Veronese e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione ed elaborazione, 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.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli DPC 003 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo della DOP Monte Veronese.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni 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 conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

2.0 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare tutti i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione del formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata. Tali soggetti sono costituiti dagli allevamenti produttori latte, dai raccoglitori latte, dai caseifici trasformatori, dagli stagionatori.

3.0 - Documenti di riferimento

3.1 – Riferimenti legislativi

- Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14.07.1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari, così come modificato da Regolamento (CE) n. 535/97 e Regolamento (CE) n. 692/03;
- Regolamento (CEE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;

3.2 – Riferimenti normativi

- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
- Prot. 62493 MIPAF del 04 agosto 1998 avente per oggetto "strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane".
- Prot. 64338 MIPAF del 06 dicembre 2000 avente per oggetto "Certificazione prodotti a DOP e IGP. Comunicazione agli Organismi di controllo e alle Autorità pubbliche designate".
- Norma UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";
- Manuale della Qualità CSQA;
- RCP 002 - Regolamento per le attività di controllo e certificazione di conformità dei prodotti agroalimentari DOP/IGP/AS

4.0 – Definizioni e abbreviazioni

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale CSQA dichiara che, con ragionevole attendibilità, un prodotto agroalimentare o un processo sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

Richiedente: soggetto che richiede a CSQA l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la DOP Monte veronese;

Licenziatario: soggetto che appone sul prodotto il segno distintivo della DOP avendo ottenuto da CSQA il rilascio dell'idoneità per il formaggio Monte Veronese DOP;

Produttore: soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che attraverso l'allevamento di vacche fornisce al raccoglitore o al trasformatore latte idoneo alla trasformazione in formaggio Monte Veronese DOP.

Raccoglitore latte: soggetto identificato, in possesso del riconoscimento come centro di raccolta, che si interpone come intermediario tra il produttore ed il trasformatore nel flusso del latte destinato alla DOP Monte Veronese.

Trasformatore: soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che lavora il latte idoneo alla DOP Monte Veronese e produce il formaggio Monte Veronese apponendovi il marchio di origine.

Stagionatore: soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che porta fino alla stagionatura minima il formaggio Monte Veronese che riporta sullo scalzo il contrassegno distintivo della DOP.

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende il formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti.

Monte Veronese DOP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato in forme intere recanti le marchiature di origine previste dal Disciplinare.

Lotto: quantitativo di formaggio avente caratteristiche omogenee; caratteristiche minime di omogeneità sono costituite dal codice del caseificio (matricola), dalla data di produzione o altro codice interno del caseificio (purché riconducibile alla data di produzione). Alla stessa data di produzione possono appartenere più lotti derivanti da diverse lavorazioni evidenziate e registrate separatamente.

Marchio di origine: contrassegno apposto sullo scalzo del formaggio a mezzo di fascere marchianti e contenente il logo della denominazione, la sigla alfanumerica del caseificio produttore ed il nome della denominazione ripetuto più volte.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio Monte Veronese, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Controllo di Conformità: atto mediante il quale CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità del formaggio Monte Veronese specificati nel relativo disciplinare, ai fini del rilascio della certificazione di conformità.

Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 2081/92 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione Europea.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni non conformi sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotti o processi.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione Veneto interessata alla DOP Monte Veronese.

MIPAF: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Consorzio di Tutela: Consorzio incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999, n. 526, con particolare riguardo all'articolo 14.

5.0 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (allevamenti, centri di raccolta, caseifici e stagionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione e che intendono concorrere alla realizzazione della DOP Monte Veronese devono fare esplicita richiesta a CSQA tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione.

Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione possono essere presentate a CSQA dal singolo soggetto produttivo della filiera della DOP Monte Veronese.

Il Consorzio di Tutela incaricato potrà presentare la domanda di adesione, in base a specifica delega, per conto dei propri associati; l'eventuale fatturazione ad esso intestata evidenzierà i costi relativi a ciascun soggetto.

La delega, che deve accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema a CSQA tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la DOP Monte Veronese e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo paragrafo 6.0 – Procedure di riconoscimento.

5.1 – Criteri generali di applicabilità

I paragrafi 5.2 e 5.3 trovano applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente Piano dei Controlli da parte del competente Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, non siano parti produttive della filiera di produzione della DOP Monte Veronese già identificate e riconosciute da CSQA.

5.2 – Domanda presentata da soggetto singolo (produttore latte, raccoglitore, trasformatore, stagionatore)

Nel caso di soggetto singolo la domanda dovrà contenere i seguenti elementi:

- denominazione o ragione sociale del richiedente e dati anagrafici dell'Azienda richiedente con identificazione della sede legale e del legale rappresentante,
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale,
- certificato di iscrizione a CCIAA (o riferimento iscrizione per produttori latte, qualora obbligatoria),
- autorizzazione sanitaria (ovvero codice ASL dell'allevamento per i produttori latte),
- specificazione dell'attività di filiera effettuata dal richiedente,

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

- indirizzo degli allevamenti ove avviene la produzione del latte, dei centri di raccolta latte, degli stabilimenti di produzione, magazzini di stagionatura del formaggio, che devono ricadere all'interno del territorio delimitato dal disciplinare,
- planimetria dell'Azienda (esclusi i produttori latte),
- recapito telefonico e fax, ed eventuale indirizzo di posta elettronica,
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con CSQA
- sintetica descrizione degli impianti e delle attrezzature utilizzati (solo per centri di raccolta, caseifici e stagionatori),
- dettaglio delle procedure utilizzate ai fini della DOP Monte Veronese, come da Appendice A al presente Piano dei Controlli,
- stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato,
- numero delle bovine (complessivo ed in lattazione), qualora domanda di produttore latte,
- firma per accettazione del singolo soggetto,
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario CSQA ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità, anche qualora l'esito delle stesse non si concludesse con il riconoscimento od il rilascio della certificazione di conformità.

5.3 – Domanda presentata da Consorzio di Tutela incaricato

Nel caso di domanda presentata per conto di soggetti della filiera, la domanda stessa dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del soggetto che inoltra la domanda,
- relativo codice fiscale o partita I.V.A.,
- indirizzo,
- recapito telefonico e fax,
- eventuale indirizzo di posta elettronica,
- nome e funzione della persona responsabile dei contatti con CSQA,
- elenco delle singole domande, le quali comunque devono essere allegate, ciascuna redatta come da paragrafo 5.2 e accompagnata dalla relativa delega.

5.3 – Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale

Qualora le situazioni documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente a CSQA le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento: CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da CSQA secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

6.0 – Riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata

Come riportato in paragrafo 5, i soggetti che intendono partecipare alla realizzazione della DOP Monte Veronese (e presso i quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano dei Controlli) devono farne esplicita richiesta a CSQA tramite presentazione di richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione secondo le indicazioni di cui al precedente paragrafo 5.

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria richiesta, CSQA ne verifica adeguatezza, completezza e conformità e ne comunica l'esito al richiedente entro 15 giorni dalla data di ricevimento della richiesta.

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

Nel corso della verifica ispettiva iniziale gli ispettori CSQA verificano la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata unitamente alla domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività svolte dal richiedente.

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

- per i produttori latte la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale (della quale in allegato 1 viene riportato un modello esemplificativo);
- per i raccoglitori latte la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio per il latte conforme alla DOP rispetto al latte non conforme ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e rintracciabilità della materia prima;
- per i trasformatori la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte idoneo alla DOP e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli stagionatori la disponibilità e l'adeguatezza di impianti per la stagionatura, secondo quanto necessario, e l'adeguatezza dei sistemi per identificazione e rintracciabilità del prodotto,

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al successivo paragrafo 6.1, i soggetti produttivi riconosciuti della filiera disciplinata della DOP Asiago sono registrati nei relativi Elenchi e sottoposti ai controlli di conformità per i requisiti e con le modalità riportate al paragrafo 9.0 - piano dei controlli.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

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

- a) un 5% di soggetti estratti casualmente dall'Elenco degli allevamenti riconosciuti a cura di MIPAF e della Regione Veneto nel cui territorio ricade l'area di produzione della denominazione protetta;
- b) un 5 % di soggetti indicati dal Consorzio di Tutela incaricato, su segnalazione di casi dubbi o sospetti. Qualora tali segnalazioni non raggiungessero la prevista percentuale del 5%, MIPAF, Regioni e Province autonome interessate provvederanno ad integrare tale quota per la parte mancante. In caso di mancanza di Consorzio di Tutela riconosciuto da MIPAF, l'intera percentuale viene determinata da MIPAF e da Regione Veneto interessata secondo la metodologia descritta al punto a).

6.1 - 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

6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti al paragrafo 5.0 a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Monte Veronese.

Per i produttori latte ed i centri di raccolta, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni tali da richiedere un supplemento di accertamenti, al positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue la registrazione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti in appositi Elenchi degli Allevanti e dei Raccoglitori della DOP Monte Veronese detenuti da CSQA.

6.1.3 - Rilascio idoneità e registrazione

Per caseifici e stagionatori, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale ed i risultati delle prove di tipo eventualmente effettuate e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e la registrazione dell'azienda nel relativo Elenco.

L'idoneità ai fini dell'inserimento nel circuito controllato della DOP Monte Veronese sarà rilasciata per la fase o le fasi per le quali è stato richiesta (raccolta e stoccaggio del latte, trasformazione, stagionatura) e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

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

Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela del formaggio Monte Veronese per gli atti conseguenti.

6.1.4 - Validità del riconoscimento e della registrazione

La validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della DOP Monte Veronese inizialmente deliberati, fatti salvi i casi di sospensione o revoca, è correlato alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a CSQA dal parte dell'Autorità nazionale di controllo.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione a CSQA da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e dopo formale comunicazione di prosecuzione nell'adesione al sistema di controllo e certificazione del licenziatario, CSQA provvede ad aggiornamento delle idoneità precedentemente rilasciate.

Allegato 1 - Modello esemplificativo di richiesta di adesione al sistema dei controlli da parte del produttore di latte

Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione della Dop Monte Veronese

Il sottoscritto _____ legale rappresentante dell'Azienda _____ avente sede legale in via _____ n. _____ del comune di _____ () C.A.P. _____ e sito produttivo¹ in via _____ n. _____ del comune di _____ () C.A.P. _____ chiede di aderire al sistema di controllo e certificazione per la Dop Monte Veronese.

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità quanto sotto.

Partita IVA _____ Iscrizione CCIAA _____ Registrazione allevamento (codice ASL) _____

Telefono _____ Fax _____ Posta elettronica _____

Responsabile rapporti con CSQA Srl ² _____

Stima quantitativi annuali latte prodotto _____ ³

Descrizione azienda

Strutture di allevamento e produzione latte			
Stabulazione	€ Fissa	€ Libera	Anno di costruzione _____
Conservazione latte	€ Con vasca refrigerante e controllo temperatura		Si € No €
	€ Altro sistema _____		
Raccolta latte	Destinatario consegna ⁴ _____		
	€ consegna in proprio	€ raccolta con raccogliatore	€ una volta al giorno € due volte al giorno
	€ in bidoni	€ in cisterna	€ ogni due giorni _____
	Totale capi presenti n° _____ Bovine in lattazione n° _____		

Con la presente richiesta di adesione al sistema dei controlli per la Dop Monte Veronese l'Azienda consente l'accesso del personale di CSQA Certificazioni Srl ai siti produttivi ed alla documentazione relativa alla Dop.; si impegna inoltre a informare il medesimo organismo di controllo in caso di variazione sostanziale delle condizioni sopra descritte.

- Legge 31.12.96 n. 675 – Con la compilazione della presente richiesta si autorizza CSQA Certificazioni Srl al trattamento dei dati contenuti in conformità alle finalità istituzionali connesse e strumentali alla attività di controllo.

Timbro e firma azienda

Data _____

Delega⁵

Si delega _____ ad inoltrare la presente richiesta a CSQA Certificazioni Srl. Le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del delegante.

Timbro e firma azienda

Data _____

¹ Se diverso da sede legale

² Se diverso dal legale rappresentante

³ Riportare anche relativa unità di misura (es. ton o HL)

⁴ Identificazione del primo acquirente cui viene destinato il latte

⁵ Da completare nel caso l'Azienda presenti richiesta di adesione mediante altro soggetto.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

7.0 – Disciplina produttiva

7.1 – Zona di produzione

(requisito 1)

- La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio “Monte Veronese” è ubicata nella parte settentrionale della provincia di Verona e comprende tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni:

S. Bonifacio (parte), Soave (parte), Colognola ai Colli (parte), Mezzane di Sotto, Monteforte d'Alpone, Cazzano di Tramigna, Caldiero (parte), Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno (parte), San Martino Buon Albergo (parte), Verona (parte), Bussolengo (parte), Pescantina, San Pietro in Cariano, Sona (parte), Castelnuovo (parte), Pastengo, Peschiera del Garda (parte), Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Ilarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese, San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro veronese, Roveré Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d'Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolce, Rivoli Veronese, Costernano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino-Belluno, Malcesine, Brenzone, San Zeno di Montagna, Torri del Benaco.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'inizio della statale n. 11 (Padana Superiore) si entra nel comune di San Bonifacio che viene attraversato, si passa per Villanova, si raggiunge San Martino Buon Albergo e San Michele centro, si attraversa Verona lungo la circonvallazione e si prosegue al km 297 della Croce bianca sino a Caselle, terminando nel comune di Peschiera con i confini delle province di Verona e Brescia.

7.2 - Modalità di produzione

La denominazione di origine “Monte Veronese” è riservata ai formaggi aventi le seguenti caratteristiche, in quanto si intende distinguere la tipologia a latte intero dalla tipologia ottenuta con latte parzialmente scremato e definita “d'allevato”, ferma restando la medesima zona di provenienza del latte nonché di trasformazione ed elaborazione per entrambe le tipologie:

7.2.1 – “Monte Veronese” latte intero

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero (requisito 2), proveniente da una o due mungiture consecutive (requisito 3), che presenti una acidità con valore compreso tra 3,6-3,8°SH/50 ml (requisito 4) ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare e derivanti da lavorazioni precedenti (requisito 5).

Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 15-20 minuti (requisito 6) e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso (requisito 7).

Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 43-45 gradi e questa si protrae per circa 10 minuti (requisito 8).

Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25 – 30 minuti (requisito 9).

La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore (requisito 10).

La maturazione si compie in circa trenta giorni con un minimo di 25 giorni (requisito 11).

7.2.2 – “Monte Veronese” d'allevato

Formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto con latte di vacca parzialmente scremato (requisito 12), proveniente da una o due mungiture consecutive (requisito 3), aventi una acidità compresa tra i 3,8 – 4 °SH/50 ml (requisito 13), ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare e derivanti da lavorazioni precedenti (requisito 5).

Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 25 –30 minuti (requisito 14) e la rottura della cagliata si protrae per pochi minuti fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso (requisito 7).

Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 46-48 gradi e questa si protrae per circa 15 minuti (requisito 15).

Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25 – 30 minuti (requisito 16).

La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore (requisito 10).

La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia (requisito 17).

7.3 - Caratteristiche del prodotto finito

7.3.1 - Caratteristiche del formaggio "Monte Veronese" latte intero (requisito 18)

Caratteristiche	Valori	Tolleranze
Forma	Cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso	
Peso	Compreso da 7 a 10 kg	
Dimensioni	Altezza dello scalzo cm 7-11, diametro delle facce cm 25-35	
Crosta	Sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso	
Pasta	Di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura minuta ed uniformemente diffusa	
Sapore	Delicato e gradevole	
Grasso sulla sostanza secca	Non inferiore al 44%	

7.3.2 - Caratteristiche del formaggio "Monte Veronese" d'alleva (requisito 19)

Specifiche	Valori	Tolleranze
Forma	Cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso	
Peso	Compreso da 6 a 9 kg	
Dimensioni	Altezza dello scalzo cm 6-10, diametro delle facce cm 25-35	
Crosta	Sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso	
Pasta	Di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura sparsa e di norma di dimensioni da 2 a 3 mm leggermente superiori a quella della tipologia a latte intero	
Sapore	Fragrante, tipico del formaggio stagionato che tende a leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura	
Grasso sulla sostanza secca	Non inferiore al 30%	

7.3.3 - Controllo analitico del prodotto finito

Il soggetto che a maturazione avvenuta immette sul circuito il formaggio con la denominazione Monte Veronese DOP si accerta in autocontrollo che il prodotto finito sia conforme alla DOP e presenti tutte le caratteristiche specifiche tecniche in conformità alle prescrizioni del disciplinare.

Le frequenze delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura del caseificio che immette sul mercato la DOP Monte Veronese sono evidenziate nella successiva tabella A.

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo del caseificio.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

Specifiche tecniche	Monte Veronese latte intero	Monte Veronese d'allevio
Caratteristiche fisiche (scalzo, facce, peso, altezza, diametro)	Ogni lotto	Ogni lotto
Caratteristiche organolettiche (pasta, sapore, crosta)	Ogni 1.000 forme e almeno ogni mese	Ogni 1.000 forme e almeno ogni mese
Caratteristiche Chimiche (grasso sul secco)	Ogni 5.000 forme e almeno ogni sei mesi	Ogni 5.000 forme e almeno ogni sei mesi

Le frequenze delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura dello stagionatore che immette sul mercato la DOP Monte Veronese, e per ogni matricola di caseificio trattata, sono evidenziate nella successiva tabella B.

Tabella B – Frequenze analisi in autocontrollo dello stagionatore (per ogni matricola di caseificio trattata).

Specifiche tecniche	Monte Veronese latte intero	Monte Veronese d'allevio
Caratteristiche fisiche (scalzo, facce, peso, altezza, diametro)	Ogni lotto	Ogni lotto
Caratteristiche organolettiche (pasta, sapore, crosta)	Ogni 1.000 forme	Ogni 1.000 forme
Caratteristiche Chimiche (grasso sul secco)	Ogni 5.000 forme	Ogni 5.000 forme

Tali determinazioni devono essere effettuate su prodotto idoneo alla DOP e con stagionatura minima sufficiente in relazione alla tipologia (25 giorni per Monte Veronese latte intero, 90 giorni per Monte Veronese d'allevio).

I lotti di produzione da cui sono stati prelevati i campioni sono identificati e trattenuti in magazzino; possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

Tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo devono essere conservate e rese disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di CSQA.

Annualmente, presso caseifici e gli stagionatori che immettono in commercio il formaggio Monte Veronese DOP, CSQA esegue campionamento ed analisi del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità per i tutti i requisiti e le caratteristiche disciplinati secondo le frequenze riportate.

Monte Veronese latte intero		
Fino a 2.000 forme/anno	Da 2.000 a 5.000 forme/anno	Oltre 5.000 forme/anno
1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno

Monte Veronese d'allevio		
Fino a 2.000 forme/anno	Da 2.000 a 5.000 forme/anno	Oltre 5.000 forme/anno
1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno

Il campionamento CSQA viene effettuato formando quattro unità campionarie delle quali tre sono trattenute a CSQA per l'invio al laboratorio ed una rimane a disposizione dell'azienda.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi da parte di CSQA, opportunamente identificati, sono trattenuti fino a completo e soddisfacente accertamento dei requisiti analitici.

7.4 - Modalità di presentazione del prodotto DOP

Il formaggio a denominazione di origine "Monte Veronese" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno specifico, di cui all'allegato A al disciplinare di produzione (*requisito 20*).

Sulle confezioni del prodotto DOP deve essere riportata la seguente dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) n. 2081/92".

Prima del loro utilizzo sul prodotto, sia in sede di riconoscimento iniziale che in seguito a variazioni, le modalità di presentazione della DOP Monte Veronese devono essere preventivamente notificate all'organismo di controllo per la verifica di rispondenza al disciplinare; le presentazioni possono essere utilizzate esclusivamente dopo la loro approvazione da parte di CSQA.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Monte Veronese	DPC 003
----------------------------	--	---------

8.0 – Non conformità e sanzioni

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire sufficiente evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della DOP Monte Veronese o commercializzato con la denominazione Monte Veronese. Qualora ciò non sia avvenuto del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli CSQA.

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dei controlli di conformità effettuati da CSQA sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da CSQA si rimanda ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del presente Piano dei Controlli ed ai criteri generali definiti del "Regolamento per le attività di controllo e certificazione di conformità dei prodotti agroalimentari DOP/IGP/AS (Documento CSQA RCP 002)".

In particolare, inoltre, le situazioni di non conformità che prevedono la sospensione di un soggetto dal sistema di controllo e certificazione comportano anche l'esclusione del relativo prodotto dal circuito della DOP "Monte Veronese" e l'impossibilità dell'uso della denominazione Monte Veronese.

La cessazione degli effetti del provvedimento di sospensione avviene a seguito della notifica all'organismo di controllo del ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina vigente e dal presente Piano dei Controlli con relativo riscontro di adeguamento effettuato mediante ulteriore verifica ispettiva di CSQA.

Qualora il trattamento della non conformità implichi l'esclusione del prodotto dal circuito della DOP Monte Veronese e tale trattamento non risulti applicabile, oltre alla verifica ispettiva identificata nel presente Piano dei Controlli quale azione correttiva (finalizzata all'accertamento dell'efficace adozione di appropriate misure correttive) CSQA effettuerà entro sei mesi dal ripristino delle condizioni di conformità una ulteriore verifica ispettiva ordinaria, estesa a tutti i requisiti applicabili al soggetto coinvolto, e aggiuntiva rispetto alle previsioni del piano standard definito nel presente Piano dei Controlli.

Il riconoscimento e la certificazione di conformità rilasciati possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell'attività di filiera effettuata per un periodo di 12 mesi consecutivi. Qualora tale sospensione si protragga per un ulteriore periodo di 12 mesi continuativi può essere attivato un provvedimento di revoca.

Tutti le sanzioni relative a provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito DOP, di sospensione e di revoca dal sistema di controllo e certificazione saranno comunicati a MIPAF, alla Regione Veneto interessata ed al Consorzio di Tutela.

9.0 – Piano 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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
		Categoria	Descrizione												
Allevamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione <i>(requisito 1)</i>	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5.2	1	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento		
		Adeguatezza strutture impianti	Registrazione sanitaria	Allegare a richiesta documentazione identificazione registrazione sanitaria (allegato 1) e descrizione allevamento	2	Controllo presenza identificazione registrazione sanitaria e descrizione allevamento	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
					3	verifica ispettiva rispondenza a documentazione	I	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Mancata adeguatezza condizioni verificate		Diniego riconoscimento	Nuovo iter di riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti (cfr. par. 5.4)	Ubicazione <i>(requisito 1)</i>	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	4	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento		
					5						Mancata comunicazione variazione	Lieve	Notifica carenza	Adeguamento Elenco allevamenti	
		Adeguatezza strutture impianti	Vigenza autorizzazion e sanitaria	Comunicare variazioni vigenza autorizzazione sanitaria	6	Controllo variazioni vigenza comunicate	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata comunicazione variazione idoneità sanitaria	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino idoneità sanitaria allevamento	Attesa notifica ripristino idoneità sanitaria	
					7						Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Allevamento riconosciuto	Mancata adeguatezza condizioni verificate
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazion e cessazione attività	Comunicare cessazione attività (entro 15 giorni)	8	Controllo comunicazione	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione cessazione attività	Lieve	Aggiornamento Elenco allevamenti		
	Allevamento	Allevamento del bestiame	Identificazion e e rintracciabilit à	Identificazione bovine	Identificare bovine mediante adeguate modalità (es. sistemi identificazione sanitari)	9	Controllo idoneità identificazione bovine	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Identificazione carente	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento identificazione	
						10						Identificazione assente	Grave	Sospensione da sistema di controllo della DOP	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito DOP

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
			Rintracciabilità	Registrare identificazione bovine (es. Registro di stalla)	11	Controllo registrazione bovine	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Registrazioni non aggiornate	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento	
			12	Registrazioni assenti	Grave						Sospensione da sistema di controllo della DOP e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione		
		Conformità a disciplinare	Conservazione di massimo due mungiture consecutive (requisito 3)	Conservare al massimo due mungiture consecutive	13	Controllo idoneità conservazione	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Miscela di più di due mungiture consecutive	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte da circuito DOP e richiesta adeguamento conservazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito DOP
	Latte pronto per conferimento/verndita	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Registrare quotidianamente quantitativo ceduto (es. su libretto vidimato stalla, distinta di raccolta, ecc.)	14	Controllo registrazioni giornaliere quantitativi ceduti	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Registrazioni incomplete o imprecise (senza pregiudizio della tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	
					15						Registrazioni assenti o non veritiere (con pregiudizio della tracciabilità)	Grave	Sospensione da sistema di controllo della DOP e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
Raccoglitore latte	Riconoscimento iniziale	Ubicazione centro di raccolta (requisito 1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5	16	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente	Elenco raccoglitori latte e loro capacità produttiva	Ubicazione fuori zona del centro di raccolta		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti		Allegare a richiesta documentazione richiesta come da par. 5.2	17	Controllo presenza e completezza documentazione descrittiva prevista	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					18	Controllo indicazione capacità produttiva impianto	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente		Capacità produttiva non indicata		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione capacità produttiva
					19	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente		Autorizzazione sanitaria non vigente		Sospensione procedura riconoscimento	Attesa ripristino idoneità sanitaria centro di raccolta
					20	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Nuovo iter di riconoscimento
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione (requisito 1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	21	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Raccoglitore riconosciuto	Elenco raccoglitori latte aggiornato	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento	

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
		Adeguatezza strutture impianti		Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento (es. vigenza autorizzazione sanitaria, variazioni della capacità, ecc.)	22	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Raccoglitore riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Attesa integrazione
					23	Controllo indicazione capacità produttiva impianto	D	Ogni comunicazione di variazione capacità	Raccoglitore riconosciuto		Mancata indicazione della variata capacità produttiva	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Attesa integrazione
					24	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	Ogni comunicazione di variazione vigenza	Raccoglitore riconosciuto		Autorizzazione sanitaria non vigente	Grave	Sospensione centro di raccolta da sistema di controllo della DOP fino a ripristino vigenza autorizzazione sanitaria	
					25	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Raccoglitore riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Sospensione centro di raccolta da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento condizioni	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito DOP
Raccoglitore latte	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione e cessazione	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo della DOP	26	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Raccoglitore riconosciuto	Elenco raccoglitori latte loro capacità produttiva	Mancata comunicazione	Lieve	Revoca riconoscimento	
	Raccolta o acquisito latte	Identificazione e rintracciabilità	Latte proveniente da allevamenti riconosciuti (requisito 1)	Accertare corretta provenienza fornitura (per origine e quantità)	27	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100 % dei soggetti	Raccoglitori riconosciuti		Provenienza da allevamenti non riconosciuti	Grave	Esclusione latte o prodotto da circuito DOP	Nuova verifica ispettiva
				Registrare quotidianamente quantitativi e provenienza (es. libretti, distinte di raccolta, schede di raccolta)	28	Controllo idoneità registrazioni di raccolta	I	100 % dei soggetti	Raccoglitori riconosciuti		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					29						Registrazioni mancanti o pregiudizievoli tracciabilità	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Raccoglitore latte				Comunicare mensilmente a CSQA quantitativi ritirati e relativa provenienza (entro 15 mese successivo)	30	Controllo quantitativi comunicati	D	100 % del prodotto	Latte	Quantità immesse nel circuito (quanto e da dove) per ogni raccoglitore	Ritardata comunicazione	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	Attesa adeguamento comunicazione
					31						Mancata risposta a richiesta entro 15 giorni	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione della DOP fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva
		Conformità a disciplinare	Latte proveniente da massimo 2 mungiture consecutive (requisito 3)	Raccogliere esclusivamente latte di una o due mungiture	32	Controllo conformità raccolta latte	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti		Miscela di latte di più di due mungiture consecutive	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento raccolta	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito DOP
	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare contenitori impiegati per stoccaggio latte	33	Controllo idoneità identificazione contenitori	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti		Identificazione contenitori carente	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione contenitori	Invio a CSQA evidenza adeguamento identificazione contenitori
					34						Identificazione contenitori assente e miscelazione con latte non idoneo	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento modalità stoccaggio	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di stoccaggio
				Rintracciabilità	35	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					36						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento modalità stoccaggio	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
		Conformità a disciplinare	Latte di una o due mungiture consecutive (requisito 3)	Stoccare latte di una o due mungiture consecutive	37	Controllo idoneità miscela in stoccaggio	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti		Miscela di latte di più di due mungiture consecutive	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento stoccaggio	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito DOP
				Registrare i requisiti disciplinati	38	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Raccoglitore latte	Latte pronto per vendita / impiego	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare contenitori di provenienza	39						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
					40	Controllo idoneità identificazione	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ogni raccoglitore	Identificazione imprecisa	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento identificazione	Invio a CSQA evidenza adeguamento identificazione contenitori
			Rintracciabilità	Registrare identificazione contenitori di provenienza, quantità e destinazione del latte venduto o immesso all'uso	41	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Raccoglitori riconosciuti		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					42						Registrazioni assenti o con pregiudizio di conformità	Grave	Sospensione da circuito, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
				Comunicare mensilmente quantitativi latte venduti e relativa destinazione (entro 15 giorni mese successivo)	43	Controllo comunicazioni quantità vendute	D	100 % prodotto	Raccoglitori riconosciuti		Ritardata comunicazione	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	
					44						Mancata comunicazione dopo richiesta	Grave	Esclusione latte o prodotto da circuito DOP fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva
Caseificio	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (requisito 1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5.2	45	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente	Elenco caseifici capacità produttiva	Ubicazione fuori zona del caseificio		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti		Allegare a richiesta documentazione richiesta come da par. 5.2	46	Controllo presenza e completezza documentazione descrittiva prevista	D	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					47	Controllo indicazione capacità produttiva impianto	D	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Capacità produttiva non indicata		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione capacità produttiva

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio					48	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Autorizzazione sanitaria non vigente		Sospensione procedura riconoscimento	Attesa ripristino idoneità sanitaria caseificio
					49	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Nuovo iter di riconoscimento
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione (requisito 1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	50	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Caseificio riconosciuto	Elenco caseifici aggiornato	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti		Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento (es. vigenza autorizzazione sanitaria, variazioni della capacità, ecc.)	51	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Caseificio riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Attesa integrazione
					52	Controllo indicazione capacità produttiva impianto	D	Ogni comunicazione di variazione capacità	Caseificio riconosciuto		Mancata indicazione della variata capacità produttiva	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Attesa integrazione
					53	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	Ogni comunicazione di variazione vigenza	Caseificio riconosciuto		Autorizzazione sanitaria non vigente	Grave	Sospensione caseificio da sistema di controllo della DOP	Attesa ripristino condizioni di idoneità sanitaria
					54	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Caseificio riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Sospensione caseificio da sistema di controllo della DOP e richiesta adeguamento condizioni	Nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione e cessazione	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo della DOP	55	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Caseificio riconosciuto	Elenco caseifici e capacità produttiva	Mancata comunicazione	Lieve	Revoca riconoscimento	
	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità	latte proveniente da allevamenti o raccoglitori riconosciuti (requisito 1)	Accertare corretta documentazione di approvvigionamento	56	Controllo idoneità documentazione di approvvigionamento	I	100 % dei soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Documentazione e imprecisa	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione di approvvigionamento	Notifica a CSQA delle misure correttive identificate e di evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					57						Documentazione e assente	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento documentazione	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di 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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio				Accertare corretta provenienza (per origine e quantità)	58	Controllo idoneità provenienza	I	100 % dei soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto	Approvvigionamenti (quanto e da dove) per ogni caseificio	Provenienza non conforme	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento procedure accertamento della provenienza	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di accertamento
				Registrare quantità e provenienza latte approvvigionato	59	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % dei soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive identificate e di evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					60						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva
				Comunicare mensilmente a CSQA quantità e ritirate e relativa provenienza (entro 15 mese successivo)	61	Controllo idoneità comunicazioni	D	100 % prodotto	Caseificio riconosciuto		Ritardata comunicazione	Lieve	Richiesta adeguamento entro 15 giorni	
					62						Mancata comunicazione dopo richiesta	Grave	Sospensione da circuito DOP fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva
				Conformità a disciplinare	Latte proveniente da massimo 2 mungiture consecutive (requisito 3)	Raccogliere o acquistare esclusivamente latte di una o due mungiture consecutive	63	Controllo conformità raccolta latte	I		100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto	Miscela di latte di più di due mungiture consecutive	Grave
	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare contenitori impiegati per stoccaggio latte	64	Controllo idoneità identificazione contenitori	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Identificazione contenitori carente	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione contenitori	Invio a CSQA di evidenza identificazione contenitori
					65						Identificazione contenitori assente e miscelazione latte	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da DOP e richiesta adeguamento modalità stoccaggio	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di stoccaggio

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio			Rintracciabilità	Registrare provenienza latte, quantità e contenitori impiegati	66	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					67						Registrazioni assenti	Grave	Esclusione latte o prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento modalità di stoccaggio	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
		Conformità a disciplinare	Latte di una o due mungiture consecutive (requisito 3)	Stoccare latte di una o due mungiture consecutive	68	Controllo idoneità miscela in stoccaggio	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Miscela di latte di più di due mungiture	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di stoccaggio	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
				Registrare i parametri disciplinati	69	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni carenti	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					70						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione latte o prodotto da DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
											Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
	Trasformazione latte	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrare latte avviato alla DOP secondo quanto necessario	71	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive ed evidenza di adeguamento delle registrazioni per 15 giorni
					72						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
		Conformità a disciplinare	Latte di una o due mungiture consecutive (requisito 3)	Utilizzare esclusivamente latte di una o due mungiture consecutive	73	Controllo idoneità latte in trasformazione	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Miscela di latte di più di due mungiture	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di trasformazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio			Impiego di latte intero per Monte Veronese latte intero <i>(requisito 2)</i>	Impiegare esclusivamente latte intero per Monte Veronese latte intero	74	Controllo idoneità latte	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Impiego latte diverso da latte intero	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento latte in trasformazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
			Parziale scrematura per affioramento per Monte Veronese d'allevio <i>(requisito 12)</i>	Effettuare parziale scrematura per Monte Veronese d'allevio	75	Controllo idoneità scrematura	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Impiego latte intero o scrematura non con affioramento	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento procedure trasformazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
			Acidità <i>(requisiti 4-13)</i>	Attenersi alle acidità previste	76	Controllo idoneità acidità	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Acidità non conforme a valori previsti	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento procedure di trasformazione	
			Coagulazione <i>(requisiti 6-14)</i>	Utilizzare caglio di vitello nei tempi previsti	77	Controllo idoneità caglio	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Coagulante diverso da caglio vitello	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento caglio	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
			Fermenti lattici autoctoni <i>(requisito 5)</i>	Derivanti da lavorazioni precedenti	78	Controllo idoneità fermenti lattici	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Fermenti non autoctoni	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento fermenti	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
			Rottura a chicco di riso <i>(requisito 7)</i>	Effettuare rottura a chicco di riso	79	Controllo idoneità rottura	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Rottura difforme	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento lavorazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
			Riscaldamento o a temperatura di cottura <i>(requisiti 8-15)</i>	Riscaldare alle temperature ammesse	80	Controllo temperature di cottura	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Temperature non ammesse	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento lavorazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
			Sosta cagliata in caldaia <i>(requisiti 15-16)</i>	Effettuare sosta in caldaia	81	Controllo idoneità sosta	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Mancanza sosta cagliata	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento lavorazione	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
				Registrare tutti i parametri di processo disciplinati (es. in scheda di lavorazione)	82	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni di processo	Notifica a CSQA delle misure correttive e invio evidenza di adeguamento per 15 giorni.

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio					83						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
	Marchiatura di origine	Conformità del lotto a Disciplinare	Evidenza conformità caratteristiche	Accertare conformità del lotto	84	Controllo idoneità registrazioni verifiche requisiti conformità	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Mancato accertamento conformità del lotto	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di accertamento
			Marchiatura	Utilizzare esclusivamente fascere marchianti distribuite da Consorzio di Tutela (requisito 20)	85	Controllo idoneità fascere marchianti	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Impiego di fascere non distribuite da Consorzio di Tutela o di altri sistemi di marchiatura	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione e richiesta adeguamento fascere marchianti	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Registrare quotidianamente il prodotto marchiato all'origine	86	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto	Quantità marchiate all'origine immesse nel circuito per ogni caseificio	Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
				Trasmettere mensilmente a CSQA quantità marchiate distinte per date di produzione e tipologia di formaggio (entro 15 mese successivo)	87	Controllo idoneità registrazioni	D	100 %	Prodotto		Ritardata comunicazione quantità	Lieve	Richiesta comunicazione quantità entro 15 giorni	
					88						Mancata risposta entro 15 giorni da richiesta	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva
	Salatura	Conformità a disciplinare	Salatura a secco o in salamoia dopo spurgo (requisiti 8-11)	Salare secondo le modalità disciplinate	89	Controllo idoneità modalità condizioni di salatura	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Salatura difforme da disciplinare	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento modalità salatura	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
	Stagionatura		Stagionatura minima per Monte Veronese latte intero e d'alleva (requisiti 11-17)	Stagionare almeno per il periodo minimo previsto da disciplinare	90	Controllo idoneità periodo stagionatura	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Stagionatura insufficiente	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento tempi stagionatura	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio	Prodotto finito idoneo alla DOP		Caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche (requisiti 18 e 19)	Registrare i parametri di stagionatura disciplinati	91	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni carenti	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive e invio evidenza di adeguamento per 15 giorni.
					92						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
				Accertare presenza requisiti conformità secondo modalità previste in paragrafo 7.3.3	93	Prove analitiche su campione come da paragrafo 7.3.3	A	CFR. par-7.3.3	Prodotto		Difformità di uno qualsiasi dei parametri disciplinati	Grave	Esclusione lotto da circuito DOP	Ripetizione analisi su altro lotto di prodotto
				Registrare e conservare gli esiti dei controlli effettuati	94	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Mancato rispetto frequenze registrazioni analitiche previste	Lieve	Richiesta adeguamento con trasmissione esiti a CSQA	Verifica esiti controlli analitici
					95						Assenza registrazioni analitiche	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva
	Conformità del lotto da commercializzare come DOP			Accertare che il lotto abbia le evidenze che dimostrino l'ottenimento secondo quanto disciplinato (es. in scheda di lavorazione)	96	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità lotto	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive e invio evidenza di adeguamento per 15 giorni.
				Commercializzare a DOP esclusivamente lotto di cui si hanno tutte le evidenze oggettive di conformità	97	Controllo idoneità commercializzazione lotti a DOP Monte Veronese	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Commercializzazione a DOP in assenza di evidenze di conformità	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento procedura di liberalizzazione	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di liberalizzazione
				Comunicare mensilmente a CSQA quantitativi di prodotto, e tipologia, commercializzato come DOP	98	Controllo idoneità comunicazione quantitativi	D	100 %	Prodotto		Ritardata comunicazione quantità	Lieve	Richiesta adeguamento comunicazione entro 15 giorni	

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
					99						Mancata risposta entro 15 giorni da richiesta	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazioni e	Modalità di presentazione come da paragrafo 7.4	Attenersi alle modalità di designazione e presentazione disciplinate e approvate	100	Controllo correttezza degli elementi di designazione e presentazione	I	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Modalità di designazione e presentazione difforni da disciplinare	Grave	Asportazione presentazione e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva impiego presentazioni conformi
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (requisito 1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5	101	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente	Elenco stagionatori capacità produttiva	Ubicazione fuori zona del caseificio		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti		Allegare a richiesta documentazione richiesta come da par. 5.2	102	Controllo presenza e completezza documentazione descrittiva prevista	D	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					103	Controllo indicazione capacità produttiva impianto	D	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Capacità produttiva non indicata		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione capacità produttiva
					104	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Autorizzazione sanitaria non vigente		Sospensione procedura riconoscimento	Attesa ripristino idoneità sanitaria stagionatore
					105	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Nuovo iter di riconoscimento
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione (requisito 1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	106	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori aggiornato	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti		Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento (es. vigenza autorizzazione sanitaria, variazioni della capacità, ecc.)	107	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Attesa integrazione
					108	Controllo indicazione capacità produttiva impianto	D	Ogni comunicazione di variazione capacità	Stagionatore riconosciuto		Mancata indicazione della variata capacità produttiva	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Attesa integrazione
					109	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	Ogni comunicazione di variazione vigenza	Stagionatore riconosciuto		Autorizzazione sanitaria non vigente	Grave	Sospensione stagionatore da sistema di controllo della DOP	Attesa ripristino condizioni di idoneità sanitaria

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore					110	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Stagionatore riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Sospensione stagionatore da sistema di controllo della DOP e richiesta adeguamento condizioni	Nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazion e cessazione	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo della DOP	111	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori e capacità produttiva	Mancata comunicazione	Lieve	Revoca riconoscimento	
	Accettazione prodotto da stagionare	Identificazion e e rintracciabilit à	Identificazione	Accertare corretta documentazione di fornitura	112	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Documentazion e di fornitura non corretta	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento documentazione di fornitura	Nuova verifica ispettiva
				Accertare corretta identificazione del prodotto da parte del fornitore	113	Controllo corretta identificazione prodotto fornito	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto	Identificazione del prodotto assente	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di accettazione	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di accettazione	
			Rintracciabilit à	Registrare quantitativi, data di produzione e provenienza del prodotto in ingresso	114	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto	Approvvigioname nti formaggio fresco per ogni stagionatore	Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive identificate ed invio evidenze di adeguamento per un mese
											115	Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento registrazioni
				Comunicare mensilmente a CSQA quantitativi prodotto immesso in stagionatura distinti per provenienza, tipologia e data di produzione	116	Controllo idoneità comunicazione	D	100 %	Prodotto			Ritardata comunicazione quantità	Lieve	Richiesta adeguamento comunicazione entro 15 giorni
				117							Mancata risposta entro15 giorni da richiesta	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore			Stagionatura minima per Monte Veronese latte intero e Monte Veronese d'allevio (requisiti 11 e 17)	Stagionare almeno per il periodo minimo previsto da disciplinare	118	Controllo idoneità periodo stagionatura	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Stagionatura insufficiente	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento tempo stagionatura	Nuova verifica ispettiva per riammissione nel circuito
				Registrare i parametri di stagionatura disciplinati	119	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Registrazioni carenti	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive e invio evidenza di adeguamento per 15 giorni.
					120						Registrazioni assenti	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento registrazioni	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
	Prodotto finito idoneo alla DOP		Caratteristiche e fisiche, organolettiche, chimiche (requisiti 18 e 19)	Accertare presenza requisiti conformità secondo modalità previste in paragrafo 7.3.3	121	Prove analitiche su campione come da paragrafo 7.3.3	A	CFR. par-7.3.3	Prodotto		Difficoltà di uno qualsiasi dei parametri disciplinati	Grave	Esclusione lotto da circuito DOP	Ripetizione analisi su altro lotto di prodotto
				Registrare e conservare gli esiti dei controlli effettuati	122	Controllo idoneità registrazioni	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Mancato rispetto frequenze registrazioni analitiche previste	Lieve	Richiesta adeguamento con trasmissione esiti a CSQA	Verifica esiti controlli analitici
			Conformità del lotto da commercializzare come DOP		123						Assenza registrazioni analitiche	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva
				Accertare che il lotto abbia le evidenze che dimostrino l'ottenimento secondo quanto disciplinato (es. in scheda di lotto)	124	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità lotto	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Registrazioni imprecise	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Notifica a CSQA delle misure correttive e invio evidenza di adeguamento per 15 giorni.
				Commercializzare a DOP esclusivamente lotto di cui si hanno tutte le evidenze oggettive di conformità	125	Controllo idoneità commercializzazione lotti a DOP Monte Veronese	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Commercializzazione a DOP in assenza di evidenze di conformità	Grave	Sospensione da sistema di controllo, esclusione prodotto da DOP e richiesta adeguamento procedura di liberalizzazione	Nuova verifica ispettiva e verifica corretto avvio procedure di liberalizzazione

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 MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore				Comunicare mensilmente a CSQA quantitativi di prodotto, e tipologia, commercializzato come DOP	126	Controllo idoneità comunicazione quantitativi	D	100 %	Prodotto	Quantità immesse nel circuito per ogni stagionatore	Ritardata comunicazione quantità	Lieve	Richiesta adeguamento comunicazione entro 15 giorni	
					127						Mancata risposta entro 15 giorni da richiesta	Grave	Sospensione da sistema di controllo e certificazione fino ad adeguamento comunicazione	Nuova verifica ispettiva
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione e	Modalità di presentazione come da paragrafo 7.4	Attenersi alle modalità di designazione e presentazione disciplinate e approvate	128	Controllo correttezza degli elementi di designazione e presentazione	I	100 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Modalità di designazione e presentazione difforni da disciplinare	Grave	Asportazione presentazione e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva impiego presentazioni conformi

Appendice A - Schema documentale

La presente appendice illustra sinteticamente lo schema degli elementi di sistema documentale necessari ai fini della DOP Monte Veronese. Tale schema comprende sia la documentazione di carattere descrittivo e prescrittivo (quali elenchi e procedure), sia la documentazione di registrazione necessaria a fornire le evidenze di conformità per il processo ed il prodotto.

1 - Documenti e procedure tecniche della singola azienda da predisporre, applicare, mantenere aggiornati e trasmettere a CSQA unitamente alla domanda o in seguito a variazione

- Elenco del personale responsabile (tutti)
- Elenco produttori latte fornitori (raccoltori latte e caseifici)
- Procedura raccolta latte, con indicazione di dettaglio delle modalità attuate nella raccolta della materia prima, dei giri di raccolta coinvolti ai fini della DOP Monte Veronese, degli automezzi impiegati e delle relative autorizzazioni sanitarie (raccoltori latte e caseifici)
- Procedura di stoccaggio latte, con identificazione dei contenitori eventualmente dedicati alla DOP (raccoltori latte e caseifici)
- Procedura uso fermenti (caseifici)
- Procedura di immagazzinamento e stagionatura (caseifici e stagionatori)
- Modalità di presentazione del prodotto DOP Monte Veronese (caseifici, stagionatori)

2 - Documenti di registrazione della qualità da predisporre e mantenere presso le aziende

La tipologia di documenti di registrazione della qualità da predisporre, mantenere e rendere disponibili per i controlli di conformità di CSQA e delle altre Autorità competenti viene individuata con il successivo elenco.

- Registre relative alla produzione del latte alla stalla
- Registre relative alla raccolta del latte
- Registre relative ai lotti di formaggio Monte Veronese (latte intero e d'alleva)
- Registre mensili relative a raccolta latte, produzione, stagionatura formaggio
- Registre relative alle situazioni di non conformità rilevate ed al loro trattamento
- Registre relative alle verifiche analitiche effettuate in autocontrollo (analisi caratteristiche di prodotto organolettiche, fisiche e chimiche)

I documenti di registrazione della qualità devono essere conservati per un periodo minimo di anni 3, salvo eventuali diverse disposizioni derivanti dall'applicazione della legislazione vigente.

Allegato 2 - Modello esemplificativo di scheda di lavorazione per Monte Veronese DOP

DOP Monte Veronese – Scheda di lavorazione

Caseificio

1 – Ricevimento latte, stoccaggio e immissione alla trasformazione

Giro (i) di raccolta _____ del _____

Latte da allevamenti riconosciuti ? ☐ SI ☐ NO (*)

Latte di 1 o 2 mungiture consecutive? ☐ SI ☐ NO (*)

Stoccaggio in cisterna (e) _____

2 – Lavorazione del giorno :

Tipologia formaggio	Monte Veronese latte intero	<input type="checkbox"/>	Monte Veronese d'allevamento	<input type="checkbox"/>
Latte lavorato (kg)	_____	intero	<input type="checkbox"/>	parzialmente scremato
Lotto di produzione	_____	Fermenti lattici (tipo) _____		
Caglio (tipo e lotto) _____				
Coagulazione (15-20 min latte intero; 25-30 min allevamento)	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme	<input type="checkbox"/> (*)
Rottura cagliata (chicco di riso)	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme	<input type="checkbox"/> (*)
Riscaldamento (43-45 gradi latte intero; 46-48 gradi d'allevamento)	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme	<input type="checkbox"/> (*)
Sosta cagliata (25-30 min)	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme	<input type="checkbox"/> (*)
Sono stati rispettati gli standard di lavorazione ? <input type="checkbox"/> SI e avviate alla marchiatura n. _____ forme				
<input type="checkbox"/> NO (*)				
Data inizio salatura	_____	Data inizio stagionatura	_____	
Prodotto finito				
Caratteristiche fisiche (ogni lotto)			Standard	
Forma	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Forma cilindrica a facce quasi piane, scalzo leggermente convesso
Altezza scalzo	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Cm 7 - 11 latte intero; cm 6 - 10 d'allevamento
Diametro facce	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Diametro 25- 35 cm
Peso	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> 7 – 10 kg latte intero; 6 – 9 kg d'allevamento
Caratteristiche organolettiche (ogni 1.000 forme o ogni mese)				
Pasta	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Bianca o leggermente paglierina; con occhiatura tipica
Crosta	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso
Sapore	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Latte intero: Delicato e gradevole; d'allevamento: fragrante
Caratteristiche chimiche (ogni 5.000 forme o ogni 6 mesi)				
Grasso sul secco	Conforme	<input type="checkbox"/>	Non conforme (*)	<input type="checkbox"/> Latte intero ≥ 44 %; d'allevamento ≥ 30 %
Rapporto d'analisi	_____			
Liberalizzazione lotto a DOP: Data	_____ Stagionatura minima: 25 giorni latte intero 90 giorni d'allevamento			
Firma Responsabile prodotto	_____			

(*) – Le non conformità rilevate comportano l'esclusione del prodotto dal circuito della DOP e devono essere documentate.