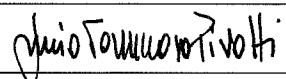
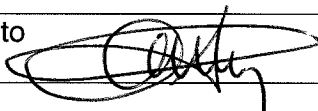


 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

PIANO DI CONTROLLO

PECORINO SARDO Denominazione di Origine Protetta

Redatto ASD: 	Approvato DG: 
---	---

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

... *Omissis*

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano di controllo gli allevatori di ovini (di seguito solo: allevatori), i raccoglitori di latte (di seguito solo: raccoglitori), i caseifici, gli stagionatori, i laboratori di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento (di seguito anche solo confezionatore / porzionatore o grattugiatore), che intervengono nella filiera produttiva del prodotto che si vuole identificare come Pecorino Sardo DOP.

Il caseificio può identificare un solo soggetto qualora eserciti anche l'attività di stagionatura, di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento presso un'unica sede produttiva.

... *Omissis*

4.4.6 Requisiti iniziali applicabili l'Azienda che svolge le operazioni di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento per il riconoscimento

a) Ubicazione

dall'Art. 3 del Disciplinare "Caratteristiche del Prodotto":
(...)

Il formaggio Pecorino Sardo Maturo può essere grattugiato anche al di fuori della Regione Sardegna previa autorizzazione del Consorzio di Tutela riconosciuto dal M.I.P.A.A.F., a condizione che abbia completato nella zona di produzione il periodo minimo di stagionatura.

dall'Art. 8 del Disciplinare "Etichettatura":

Il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare apposita convenzione con il Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.

Il riconoscimento del soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal Piano di controllo avviene nel rispetto dei seguenti adempimenti:

- il caseificio o lo stagionatore già riconosciuto, può operare anche come "confezionatore / porzionatore / grattugiatore", a condizione che le operazioni avvengano nell'ambito del medesimo impianto omologato per il riconoscimento, previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e la sua notifica a INEQ da parte del Consorzio di Tutela per l'immissione nell'apposito elenco anagrafico;
- nel caso in cui un caseificio o uno stagionatore già riconosciuto, operi l'attività da riconoscere in locali diversi da quelli già omologati per il riconoscimento, può operare anche come "confezionatore / porzionatore / grattugiatore", previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e la sua notifica a INEQ da parte del Consorzio di Tutela; sussistendo tutti i requisiti necessari, INEQ procederà al rilascio di apposito separato

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

specifico riconoscimento ed alla corrispondente iscrizione nell'elenco dei porzionatori/confezionatori e/o dei grattugiatori/confezionatori.

In questo caso sarà soggetto ad una prima verifica di INEQ entro 30 giorni dal ricevimento della notifica;

- c) il “confezionatore / porzionatore” potrà operare previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e la sua notifica a INEQ da parte del Consorzio di Tutela; sussistendo tutti i requisiti necessari, INEQ procederà al rilascio di apposito separato specifico riconoscimento ed alla corrispondente iscrizione nell'elenco dei porzionatori/confezionatori.


Il “confezionatore / porzionatore” sarà soggetto ad una prima verifica di INEQ entro 30 giorni dal ricevimento della notifica;

- d) il “grattugiatore” quand’anche già riconosciuto come “confezionatore / porzionatore”, potrà operare solo previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e di apposita richiesta di riconoscimento presentata ad INEQ (Allegato n. 1); la richiesta può essere presentata in forza di specifica delega rilasciata al Consorzio di Tutela; sussistendo tutti i requisiti necessari, INEQ procede al rilascio di un attestato di idoneità e dispone entro 30 giorni ad apposito sopralluogo, al termine del quale propone al “grattugiatore” una copia del Piano di controllo da sottoscrivere per ricevuta ed accettazione, depositandone un'altra presso lo stesso.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela ed iscrive il soggetto riconosciuto nell'elenco dei grattugiatori.

INEQ inserisce i soggetti riconosciuti in un elenco anagrafico e ne cura il costante aggiornamento, notifica inoltre una copia del Piano di controllo; per i soggetti eventualmente operanti al di fuori della regione Sardegna è costituita una apposita separata sezione.

... Omissis

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

5. CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI

... *Omissis*

5.6 CRITERI GENERALI PER IL CONFEZIONATORE / PORZIONATORE O GRATTUGIATORE

L'attività di controllo di seguito descritta per il confezionatore / porzionatore o grattugiato riconosciuto ai fini del Piano di controllo prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni soggetto operativo.

Nel caso in cui un confezionatore / porzionatore o grattugiato sia già riconosciuto come caseificio o stagionatore ed operi contemporaneamente anche le attività di porzionamento o grattugia la verifica potrà essere operata nel corso della stessa visita ispettiva.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare il corretto adempimento degli obblighi del confezionatore / porzionatore o grattugiato per quanto di sua specifica competenza ai fini del Piano di controllo.

In particolare, INEQ verifica:

- la conformità e l'idoneità delle forme ricevute e da utilizzare per il porzionamento/confezionamento e/o grattugia/confezionamento e la loro idoneità alle prescrizioni del Disciplinare;
- l'esistenza e l'operatività di efficienti sistemi di registrazione e autocontrollo idonei a garantire procedure conformi;
- la conformità degli atti e delle procedure autocertificative poste in essere;
- la conformità dei requisiti del prodotto autocertificato e le modalità di attribuzione della DOP.

6. REQUISITI DI CONFORMITÀ

... *Omissis*

6.5.1 ADEMPIMENTI DEL SOGGETTO CHE OPERA SOLO PER LE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO / PORZIONAMENTO E/O GRATTUGIA

Dall'Art. 3 del Disciplinare "Caratteristiche del Prodotto":

La Denominazione di Origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia Maturo avente diritto alla Denominazione di Origine e certificato conforme ad essa, a condizione che il confezionamento avvenga immediatamente. È consentito il confezionamento in atmosfera modificata, sottovuoto e comunque secondo le più moderne tecnologie di confezionamento.

...

L'estensione della Denominazione Pecorino Sardo è pertanto riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

- 1) presenza di grassi sulla sostanza secca: minimo 35%
- 2) stagionatura nella zona di produzione: minimo 4 mesi
- 3) umidità: massimo 42%
- 4) additivi: nella misura di legge
- 5) caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

6) spessore della crosta: 6 mm circa

7) quantità di crosta: massimo 18%

Nei casi in cui la crosta sia stata preventivamente sottoposta a trattamenti superficiali previsti dal disciplinare, la stessa dovrà essere adeguatamente pulita e raschiata in modo tale da eliminare residui e tracce dei medesimi trattamenti.

dall'Art. 8 del Disciplinare "Etichettatura":

Il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare apposita convenzione con il Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.

Le operazioni di porzionamento/confezionamento e/o di grattugia/confezionamento secondo le procedure previste dal Piano di controllo possono essere effettuate anche al di fuori della Regione Sardegna.

L'Azienda che esegue le operazioni di porzionamento/confezionamento e/o di grattugia/confezionamento trasmette preventivamente presso INEQ un programma delle proprie lavorazioni, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo.

Il programma potrà avere carattere di continuità (programma stabilizzato) o coprire un arco temporale settimanale o mensile. Il programma dovrà considerare potenzialmente gli orari (esempio: dalle ore 8 alle ore 12) e le giornate (esempio: "il mercoledì e/o il venerdì") di sviluppo delle attività esercitate ai fini della DOP. Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche nelle vie brevi, con un ragionevole anticipo.

Nel caso di lavorazioni ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario l'Azienda è tenuta a notificare l'esecuzione di tali attività, anche nelle vie brevi, con adeguato anticipo.

Il prodotto da utilizzare deve pervenire indicando sul DDT: la denominazione **"Pecorino Sardo DOP"**, il numero e il peso delle forme consegnate ed allegando la dichiarazione di autocertificazione (anche in fotocopia) redatta dal caseificio o dallo stagionatore e corrispondente al lotto consegnato.

L'Azienda deve conservare presso di sé, a disposizione di INEQ, copia dei corrispondenti DDT e dei documenti di movimentazione del prodotto.

Il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento.

Il "Pecorino Sardo Maturo" può essere grattugiato e confezionato con l'uso della DOP nel rispetto dei seguenti requisiti ed adempimenti:

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| a) | presenza di grassi sulla sostanza secca: | minimo 35% |
| b) | stagionatura nella zona di produzione: | minimo quattro mesi |
| c) | umidità: | massimo 42% |
| d) | additivi: | nella misura di legge |

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

- | | |
|-----------------------------|---|
| e) caratteri organolettici: | secondo le prescrizioni per la tipologia maturo |
| f) spessore della crosta: | 6 mm circa |
| g) quantità di crosta: | massimo 18% |

A prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati, l'Azienda documenta su base annua almeno un esito delle prove analitiche effettuate in autocontrollo sulla conformità dei seguenti parametri chimico-fisici:

- grasso sulla sostanza secca del prodotto destinato alle operazioni di grattugia;
- umidità del prodotto grattugiato.

Il prodotto risultante non conforme deve essere escluso dalla elaborazione ai fini della DOP.

In questi casi deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato porzionato o grattugiato ai fini della DOP.

La documentazione di analisi deve essere conservata a disposizione di INEQ con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.

Nel caso di accertamento del mancato rispetto della procedura di autocontrollo prescritta, INEQ applicherà un piano di controllo analitico supplementare su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

- prelievo di almeno n. 2 (due) campioni, al fine di acquisire due rapporti di prova consecutivi con esiti conformi;
- nel caso in cui non vengano viceversa acquisiti i due consecutivi rapporti di prova con esiti di conformità, il piano di controllo analitico continua ad essere applicato fino all'acquisizione degli stessi;
- nel caso in cui vengano acquisiti tre consecutivi rapporti di prova con esiti di non conformità, prosegue il piano di controllo analitico fino all'acquisizione di altrettanti consecutivi rapporti di prova con esiti conformi;
- i lotti interessati al campionamento sono sempre oggetto di STOPDOP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
- nel caso in cui i parametri analitici risultino NON conformi, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NODOP).

È consentito utilizzare una quantità di crosta equivalente a massimo del 18% del totale grattugiato previa pulizia e raschiatura delle eventuali applicazioni superficiali consentite dal Disciplinare.

Il prodotto deve essere immediatamente confezionato dopo la grattugia in atmosfera modificata, sottovuoto o, comunque, secondo le più moderne tecnologie di confezionamento. Per "immediatamente" si intende nel corso della medesima giornata in cui avviene la grattugia ovvero entro le 24 ore dalla relativa esecuzione (in tal caso deve essere registrato l'orario di inizio delle operazioni).

Il prodotto deve essere porzionato e/o grattugiato separatamente, ovvero in momenti e/o spazi diversi da altri prodotti NON DOP, con l'adozione in autocontrollo delle necessarie misure di separazione dei lotti corrispondenti.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

Nel corso delle operazioni finalizzate al porzionamento e/o alla grattugia, l'Azienda:

- verifica che la consegna sia sempre accompagnata dalla dichiarazione di autocertificazione (anche in fotocopia) e dal DDT comprensivo della denominazione **“Pecorino Sardo DOP”**, del numero e del peso delle forme consegnate;
- verifica e, se del caso, giudica non conformi eventuali forme che presentino caratteristiche non conformi, distogliendole dalle successive elaborazioni a DOP. In questi casi deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato porzionato o grattugiato ai fini della DOP;
- provvede a registrare i riferimenti anagrafico/identificativi del prodotto e, quindi, a titolo di esempio:
 - il fornitore (indicando ragione sociale e codice identificativo);
 - la dichiarazione di autocertificazione;
 - il numero e il peso complessivo delle forme ricevute e utilizzate;
 - il lotto e la data di produzione (indicando il giorno/mese/anno).

Le registrazioni devono essere eseguite entro il giorno successivo a quello della consegna.

Nel corso delle operazioni di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento vero e proprio, l'Azienda verifica qualitativamente il prodotto porzionato/confezionato o grattugiato/confezionato. L'eventuale prodotto valutato non conforme deve essere allontanato dalla DOP.

Al termine delle operazioni, l'Azienda provvede a raccogliere i dati relativi alle operazioni svolte circa il peso complessivo del formaggio porzionato o grattugiato ottenuto per il confezionamento; il numero e il peso complessivo delle confezioni prodotte.

L'Azienda deve comunicare ad INEQ o in formato cartaceo o fax o posta elettronica e/o attraverso il portale raggiungibile mediante l'indirizzo <http://pecorino.ineq.it>, entro i primi 15 (quindici) giorni del mese successivo, le informazioni relative alle quantità di prodotto a DOP porzionato e/o grattugiato, mediante un documento o una registrazione redatti in autocontrollo che deve contenere i dati riepilogativi dei quantitativi per ogni singola giornata di lavorazione:

- il numero e il peso complessivo delle forme di Pecorino Sardo utilizzate ed i relativi riferimenti anagrafico-identificativi;
- il peso complessivo del formaggio porzionato/grattugiato;
- il numero e il peso complessivo delle confezioni prodotte.

L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione a carico dell'Azienda delle seguenti misure: INEQ solleciterà l'Azienda ad adempiere entro il termine di 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà corso ad una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico dell'Azienda, per il recupero della documentazione mancante.

L'Azienda che nel periodo non ha effettuato elaborazioni ai fini della DOP, è invece tenuta ad inviare – per fax o posta elettronica – una dichiarazione alternativa nella quale esplicita “l'assenza di lavorazioni ai fini della DOP Pecorino Sardo”. La procedura dovrà essere seguita ogni mese.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

6.5.2 ADEMPIMENTI DEL CASEIFICIO O DELLO STAGIONATORE CHE SVOLGE NEL MEDESIMO SITO PRODUTTIVO ANCHE LE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO / PORZIONAMENTO E/O GRATTUGIA

Dall'Art. 3 del Disciplinare "Caratteristiche del Prodotto":

La Denominazione di Origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia Maturo avente diritto alla Denominazione di Origine e certificato conforme ad essa, a condizione che il confezionamento avvenga immediatamente. È consentito il confezionamento in atmosfera modificata, sottovuoto e comunque secondo le più moderne tecnologie di confezionamento.

...

L'estensione della Denominazione Pecorino Sardo è pertanto riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

- 1) *presenza di grassi sulla sostanza secca: minimo 35%*
- 2) *stagionatura nella zona di produzione: minimo 4 mesi*
- 3) *umidità: massimo 42%*
- 4) *additivi: nella misura di legge*
- 5) *caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione*
- 6) *spessore della crosta: 6 mm circa*
- 7) *quantità di crosta: massimo 18%*

Nei casi in cui la crosta sia stata preventivamente sottoposta a trattamenti superficiali previsti dal disciplinare, la stessa dovrà essere adeguatamente pulita e raschiata in modo tale da eliminare residui e tracce dei medesimi trattamenti.

dall'Art. 8 del Disciplinare "Etichettatura":

Il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare apposita convenzione con il Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.

Il prodotto da utilizzare deve essere movimentato da un reparto all'altro dell'Azienda mediante la sola dichiarazione di autocertificazione (anche in fotocopia) corrispondente al lotto movimentato.

Il reparto preposto sigla la dichiarazione di autocertificazione, apponendo su di essa la data e la firma del responsabile del reparto e la conserva presso di sé a disposizione di INEQ.

Il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento.

Il "Pecorino Sardo Maturo" può essere grattugiato e confezionato con l'uso della DOP nel rispetto dei seguenti requisiti ed adempimenti:

- | | | |
|----|--|---|
| a) | presenza di grassi sulla sostanza secca: | minimo 35% |
| b) | stagionatura nella zona di produzione: | minimo quattro mesi |
| c) | umidità: | massimo 42% |
| d) | additivi: | nella misura di legge |
| e) | caratteri organolettici: | secondo le prescrizioni per la tipologia maturo |
| f) | spessore della crosta: | 6 mm circa |
| g) | quantità di crosta: | massimo 18% |

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7 29 Ottobre 2014
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	

A prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati, l'Azienda documenta su base annua almeno un esito delle prove analitiche effettuate in autocontrollo sulla conformità dei seguenti parametri chimico-fisici:

- grasso sulla sostanza secca del prodotto destinato alle operazioni di grattugia;
- umidità del prodotto grattugiato.

Il prodotto risultante non conforme deve essere escluso dalla elaborazione ai fini della DOP. In questi casi deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato porzionato o grattugiato ai fini della DOP.

La documentazione di analisi deve essere conservata a disposizione di INEQ con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.

Nel caso di accertamento del mancato rispetto della procedura di autocontrollo prescritta, INEQ applicherà un piano di controllo analitico supplementare su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

- prelievo di almeno n. 2 (due) campioni, al fine di acquisire due rapporti di prova consecutivi con esiti conformi;
- nel caso in cui non vengano viceversa acquisiti i due consecutivi rapporti di prova con esiti di conformità, il piano di controllo analitico continua ad essere applicato fino all'acquisizione degli stessi;
- nel caso in cui vengano acquisiti tre consecutivi rapporti di prova con esiti di non conformità, prosegue il piano di controllo analitico fino all'acquisizione di altrettanti consecutivi rapporti di prova con esiti conformi;
- i lotti interessati al campionamento sono sempre oggetto di STOPDOP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
- nel caso in cui i parametri analitici risultino NON conformi, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NODOP).

È consentito utilizzare una quantità di crosta equivalente a massimo del 18% del totale grattugiato previa pulizia e raschiatura delle eventuali applicazioni superficiali consentite dal Disciplinare.

Il prodotto deve essere immediatamente confezionato dopo la grattugia in atmosfera modificata, sottovuoto o, comunque, secondo le più moderne tecnologie di confezionamento. Per "immediatamente" si intende nel corso della medesima giornata in cui avviene la grattugia ovvero entro le 24 ore dalla relativa esecuzione (in tal caso deve essere registrato l'orario di inizio delle operazioni).

Il prodotto deve essere porzionato e/o grattugiato separatamente, ovvero in momenti e/o spazi diversi da altri prodotti NON DOP, con l'adozione in autocontrollo delle necessarie misure di separazione dei lotti corrispondenti.

Nel corso delle operazioni finalizzate al confezionamento / porzionamento e/o alla grattugia, il reparto preposto:

- verifica che la consegna sia accompagnata dalla dichiarazione di autocertificazione (anche in fotocopia) completa in ogni sua parte;

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

- b) verifica e, se del caso, giudica non conformi eventuali forme che presentino caratteristiche non conformi, distogliendole dalle successive elaborazioni a DOP. In questi casi deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato porzionato o grattugiato ai fini della DOP;
- c) provvede a registrare i riferimenti anagrafico/identificativi del prodotto e, quindi, a titolo di esempio:
- la dichiarazione di autocertificazione;
 - il numero e il peso complessivo delle forme ricevute e utilizzate;
 - il lotto e la data di produzione (indicando il giorno/mese/anno).

Le registrazioni devono essere eseguite entro il giorno successivo a quello della consegna.

Nel corso delle operazioni di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento vero e proprio, l'Azienda verifica qualitativamente il prodotto porzionato/confezionato o grattugiato/confezionato. L'eventuale prodotto valutato non conforme deve essere allontanato dalla DOP.

Al termine delle operazioni, l'Azienda provvede a raccogliere i dati relativi alle operazioni svolte circa il peso complessivo del formaggio porzionato o grattugiato ottenuto per il confezionamento; il numero e il peso complessivo delle confezioni prodotte.

L'Azienda deve comunicare ad INEQ o in formato cartaceo o fax o posta elettronica e/o attraverso il portale raggiungibile mediante l'indirizzo <http://pecorino.ineq.it>, entro i primi 15 (quindici) giorni del mese successivo, le informazioni relative alle quantità di prodotto a DOP porzionato e/o grattugiato, mediante un documento o una registrazione redatti in autocontrollo che deve contenere i dati riepilogativi dei quantitativi per ogni singola giornata di lavorazione:


- il numero e il peso complessivo delle forme di Pecorino Sardo utilizzate ed i relativi riferimenti anagrafico-identificativi;
- il peso complessivo del formaggio porzionato/grattugiato;
- il numero e il peso complessivo delle confezioni prodotte.

L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione a carico dell'Azienda delle seguenti misure: INEQ solleciterà l'Azienda ad adempiere entro il termine di 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà corso ad una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico dell'Azienda, per il recupero della documentazione mancante.

L'Azienda che nel periodo non ha effettuato elaborazioni ai fini della DOP, è invece tenuto ad inviare – per fax o posta elettronica – una dichiarazione alternativa nella quale esplicita "l'assenza di lavorazioni ai fini della DOP Pecorino Sardo". La procedura dovrà essere seguita ogni mese.

6.5.2 AUTOCONTROLLO DEL CONFEZIONATORE / PORZIONATORE O DEL GRATTUGIATORE

L'autocontrollo dell'Azienda deve prevedere l'implementazione di tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, assicurare

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

l'osservanza delle prescrizioni relative al processo di porzionamento e/o di grattugia e verificare la sussistenza dei requisiti del prodotto, in esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo.

L'azienda è inoltre tenuta a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di rimozione del marchio della DOP in tutti i casi in cui venga disposto dal personale incaricato dell'attività di controllo per l'avvenuto accertamento di non conformità del prodotto stesso.

Nelle circostanze di ricorso da parte dell'Azienda, la stessa è tenuta ad osservare tutte le prescrizioni impartite da INEQ per la custodia del prodotto oggetto dello stesso, fino all'acquisizione di un giudizio risolutivo ai sensi degli ordinamenti osservati.

6.5.3 VERIFICHE DI INEQ

Ferme le autonome modalità di controllo previste dal programma specifico di verifica analitica dei requisiti di conformità del prodotto stagionato, INEQ effettua almeno una (1) visita ispettiva su base annua presso tutte le Aziende riconosciute ed operative.

Operativa è l'Azienda che non ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione delle attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

I parametri analitici di carattere chimico-fisico che devono caratterizzare il Pecorino Sardo sono il grasso sulla sostanza secca per il prodotto destinato alle operazioni di grattugia e l'umidità per il prodotto grattugiato.


La corrispondente attività di controllo prevede che venga svolta almeno una (1) verifica analitica su base annua presso ogni Azienda riconosciuta operativa.

Delle operazioni di prelevamento dei campioni ai fini della rilevazione del parametro analitico, l'incaricato di INEQ redige apposito rapporto, utilizzando il modello in Allegato n. 13.

Il laboratorio di analisi effettua le prove necessarie secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025; le relative determinazioni sono valutate dal responsabile per la validazione e comunicate all'Azienda interessata attraverso una attestazione di conformità, ovvero con copia del rapporto di prova in caso di non conformità.

Il campione per la verifica analitica della sostanza secca deve essere tratto da forme destinate alle operazioni di confezionamento/grattugia. A tal fine, identificate le forme oggetto di campionamento, l'incaricato esegue su una singola forma il prelievo di n. 3 (aliquote) di prodotto di almeno 300 g circa, inserendole singolarmente in distinti sacchetti. Due aliquote vengono destinate alle analisi di cui una viene detenuta da INEQ per le eventuali controanalisi (se richieste dall'Azienda) e una lasciata in Azienda.

Il campione per la verifica analitica dell'umidità deve essere tratto da prodotto grattugiato. A tal fine, la formazione del campione può essere effettuata, sia prelevando un numero adeguato di confezioni di prodotto grattugiato e confezionato, sia eventualmente, ricavando da una massa di circa 1 kg (formata prelevando in momenti successivi aliquote di prodotto dalla linea di grattugia) opportunamente miscelata, n. 3 aliquote del peso di circa 300 g ognuna. Due aliquote vengono

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

destinate alle analisi di cui una viene detenuta da INEQ per le eventuali controanalisi (se richieste dall'Azienda) e una lasciata in Azienda.

L'incaricato di INEQ provvede inoltre alla verifica:

- delle operazioni di consegna, in particolare accerta la corrispondenza dei riferimenti anagrafico/identificativi necessari all'individuazione del prodotto in corso di utilizzazione o destinato alle operazioni di porzionamento e/o grattugia (dichiarazione di autocertificazione e/o DDT);
- che, se il prodotto viene grattugiato, la stagionatura abbia avuto una durata non inferiore a 4 mesi, computati con l'aggiunta di 120 giorni alla data di produzione;
- che, se il prodotto viene grattugiato, abbia conservato i requisiti richiesti per l'apposizione della Denominazione, mediante ispezione diretta (non invasiva) su campione:
 - non inferiore a 5 forme per lotti inferiori alle 100 unità; ovvero
 - non inferiore a 10 forme per lotti superiori alle 101 unità

scelte casualmente tra quelle in corso di utilizzazione o pronte allo scopo, con specifico riferimento ai caratteri organolettici della crosta:

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Liscia, consistente, di colore bruno in quello più stagionato	<ul style="list-style-type: none"> crosta liscia e consistente colore della crosta bruno nel formaggio più stagionato 	<ul style="list-style-type: none"> crosta non formata, o di spessore sottile colore della crosta diverso dal colore bruno nel formaggio più stagionato
Metodo di accertamento sulla singola forma: verifica diretta visiva del colore bruno (colore di tonalità compresa tra il marrone e il nero) e verifica al tatto (mediante palpazione superficiale) della crosta; se necessario si può utilizzare la scala colori PANTONE® relativa alle varie tonalità di colore marrone scuro tendente al nero e, quindi a titolo di esempio non esaustivo il colore PANTONE1405C; 1545C; 1615C; 168C; 1685C; 175C; 1817C; 462C; 463C; 4625C; 469C; 4695C; 476C; 477C; ecc. per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore bruno.		

Nel caso in cui la singola forma verificata definisca esiti di non conformità, l'incaricato procede alla negazione della sua certificazione ai fini della DOP;

- che, se il prodotto viene grattugiato, abbia conservato i requisiti richiesti per l'apposizione della Denominazione, mediante ispezione diretta (invasiva) su:
 - una (1) forma per lotti inferiori alle 100 unità; ovvero
 - due (2) forme per lotti superiori alle 101 unità

scelte casualmente tra quelle precedentemente campionate, con specifico riferimento ai caratteri organolettici:

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

(1) della pasta:

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura	<ul style="list-style-type: none"> dura talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura 	<ul style="list-style-type: none"> la pasta non è dura, ovvero non presenta (talora) qualche granulosità nelle forme più stagionate ovvero è caratterizzata da spaccature, ovvero presenta delle fessurazioni l'occhiatura è eccessivamente diffusa
Metodo di accertamento sulla singola forma: per valutare la "compattezza e l'occhiatura" la forma deve essere sottoposta al preventivo taglio centrale, con un strumento tagliente col fine di ottenere due metà; a seguire mediante verifica visiva diretta si valuta che le due metà siano prive di fessurazioni e che se in presenza di occhiatura questa non sia eccessivamente diffusa e/o che non sia grande nella forma e/o spaccata.		

(2) del sapore:

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Gradevolmente piccante	gradevolmente piccante	<ul style="list-style-type: none"> sapore indeterminato o assente; ovvero molto piccante
Metodo di accertamento sulla singola fetta: per valutare il sapore si assaggia il prodotto, onde trarre riscontro della presenza di una nota gradevolmente piccante, il sapore e il piccante non devono essere aggressivi; l'operazione può essere ripetuta più volte per ottenere ragionevole certezza del riscontro.		

Nel caso in cui il campione verificato definisca esiti di non conformità a seguito della verifica invasiva, l'incaricato procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- non inferiore a 5 forme per lotti inferiori alle 100 unità; ovvero
- non inferiore a 10 forme per lotti superiori alle 101 unità

formato casualmente tra quelle in corso di utilizzazione o pronto allo scopo.

Nel caso in cui le forme verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori:

- a n. 3 forme su n. 5; ovvero
- a n. 7 forme su n. 10;

l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della DOP dell'intero lotto.

- e) che, se il prodotto è destinato alla grattugia, lo spessore della crosta sia di 6 mm circa; tale accertamento viene effettuato mediante la misurazione dello spessore sulle stesse forme scelte per le verifiche organolettiche (vedi lettera d) che precede);
- f) che se la crosta viene grattugiata, questa sia stata preventivamente pulita e raschiata dai eventuali trattamenti superficiali consentiti dal Disciplinare e che il suo utilizzo sia nella misura massima prescritta anche in virtù dei requisiti prescrittivi di cui alla lettera e); tale

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7 29 Ottobre 2014
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	

accertamento sarà inizialmente effettuato mediante la misurazione del peso di tutta la crosta asportata da una singola forma destinata alle operazioni grattugia con il fine di acquisire modalità più certe e definitive;

- g) che il prodotto grattugiato venga immediatamente confezionato in atmosfera modificata, sottovuoto e, comunque, secondo le più moderne tecnologie di confezionamento;
- h) che il prodotto sia porzionato e/o grattugiato separatamente (in momenti diversi) da altri prodotti;
- i) dell'attribuzione del codice di autorizzazione rilasciato dal Consorzio di Tutela tramite apposita convenzione, riscontrando la documentazione esibita dall'Azienda.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per l'Azienda e/o nelle mani di un rappresentate aziendale che ha assistito alla verifica.

Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di anomalie, osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso relativamente ad ogni Azienda.

... Omissis

9. ADEMPIMENTI FINALI

9.1 EMISSIONE DELL'ATTO DI CERTIFICAZIONE

Per ogni lotto di prodotto stagionato o porzionato/confezionato o grattugiato/confezionato per il quale le verifiche documentali ed ispettive concorrono a definire la conformità delle procedure poste in essere dal soggetto interessato e non ostano rispetto alla ragionevole certezza che è stato ottenuto nel rispetto di tutte le prescrizioni del Disciplinare e del Piano di controllo, INEQ emette apposito atto di certificazione.

L'atto di certificazione può essere rilasciato anche per una pluralità di lotti di produzione, purché riferiti allo stesso mese. Della circostanza deve esserne dato atto nel documento insieme con le necessarie specifiche.

L'atto di certificazione è redatto in duplice copia, una delle quali è inviata al soggetto interessato.

INEQ istituisce un apposito archivio, con riferimento ad ogni singolo soggetto riconosciuto, degli atti di certificazione rilasciati.

... Omissis

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

10. ETICHETTATURA

Dall'Art. 3 del Disciplinare "Caratteristiche del Prodotto":

(...)

Il prodotto destinato al confezionamento nella tipologia grattugiato deve recare negli involucri gli estremi dell'autorizzazione consortile e le altre indicazioni atte ad identificare la DOP, secondo le prescrizioni regolate da apposita Convenzione con il Consorzio di Tutela.

Dall'Art. 8 del Disciplinare "Etichettatura":

(...)

Nelle etichette e negli incarti per la commercializzazione o per l'immissione al consumo è consentito associare alle Denominazione di Origine Protetta ragioni sociali e marchi privati come da prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

È invece vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente previste dal Disciplinare di Produzione.

Il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento. I confezionatori e/o i porzionatori devono comunque stipulare apposita convenzione con il Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.

Sulle porzioni di forma confezionate come sopra, tale codice identificativo viene riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio è riportata la dicitura Dolce e Maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazioni della denominazione.

Su tutti gli altri formati tale codice viene riportato secondo precise prescrizioni stabilite nella Convenzione con il Consorzio di Tutela. L'autorizzazione al pre-confezionamento non è richiesta nel solo caso del così detto pre-incarto, ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per la vendita assistita ed immediata.

Dall'Art. 9 del Disciplinare "Logo della Denominazione":



10.1 PREMESSA

Poiché il Disciplinare di produzione detta prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F.

È cura di ogni soggetto titolare di una o più etichette inviare, al Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F., le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto Pecorino Sardo DOP ed attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio di Tutela incaricato per renderle conformi al Disciplinare.

Il soggetto interessato che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà a INEQ una etichetta per ognuna delle etichette approvate, a meno che non vi provveda direttamente il Consorzio di tutela.

In mancanza del Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F. le funzioni di cui sopra vengono svolte da INEQ.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 7
	Stato: COMPLETAMENTO ESECUTIVO APPROVATO	29 Ottobre 2014

10.2 ADEMPIMENTI DEI CASEIFICI, DEGLI STAGIONATORI E DEI CONFEZIONATORI / PORZIONATORI O GRATTUGIATORI

... *Omissis*

All'atto di immissione al consumo il "Pecorino Sardo" DOP nelle due tipologie, può essere confezionato in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili anche sottovuoto o in atmosfera modificata o secondo le più moderne tecnologie di taglio e confezionamento.

Sulle porzioni di forma (i c.d. "spicchi") sulle quali non venga apposto il bollino numerato, la confezione deve:

- contenere il codice identificativo rilasciato dal Consorzio di Tutela a ciascuna azienda, che deve essere riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio:



è riportata la dicitura Dolce e Maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazioni della denominazione.

- contenere il logo della DOP e la menzione integrativa "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".

Su tutti gli altri formati tale codice deve essere riportato secondo precise prescrizioni stabilite nella convenzione con il Consorzio di Tutela.

All'atto di immissione al consumo il "Pecorino Sardo" DOP grattugiato/confezionato in formati diversi dagli spicchi deve recare negli involucri gli estremi dell'autorizzazione consortile e le altre indicazioni atte ad identificare la DOP, secondo le prescrizioni regolate da apposita Convenzione con il Consorzio di Tutela.

Nelle etichette e negli incarti è consentito associare alla Denominazione di Origine Protetta indicazioni che facciano riferimento a ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

È invece vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente previste dal Disciplinare di Produzione.

... *Omissis*

Allegato n. 1

Spettabile
ISTITUTO NORD EST QUALITA'
Via Rodeano, 71
33038 – SAN DANIELE DEL FRIULI (Udine)

OGGETTO: richiesta di riconoscimento nel Piano di controllo della DOP Pecorino Sardo.

Il sottoscritto _____ (1) nella sua qualità di
_____ (2) della ditta
_____ (3) con sede in
via/località _____, n. _____,
in Comune di _____ in provincia di _____,

CHIEDE

di essere inserita nel Piano di controllo della DOP Pecorino Sardo nella sua qualità di
confezionatore / porzionatore / grattugiato (4).

A tale scopo allega alla presente istanza:

- a) certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. di competenza territoriale (emesso non oltre i tre mesi antecedenti la domanda di riconoscimento);
- b) planimetria aggiornata di presentazione del lay-out degli impianti di lavorazione;
- c) copia della notifica di inizio attività in corso di validità per lo stabilimento da riconoscere;
- d) schema descrittivo del proprio piano di rintracciabilità per l'esecuzione e la codificazione di tutti i procedimenti produttivi;
- e) elenco dei presumibili fornitori di prodotto stagionato;
- f) separata dichiarazione attestante la quantità presumibile di prodotto (5) per la quale verrà richiesto il controllo e la certificazione nel corso di un'annualità;
- g) il programma delle proprie lavorazioni, al fine di consentire una adeguata esecuzione dei piani di controllo. Il programma considera le giornate potenzialmente dedicate alla DOP;
- h) una dichiarazione con l'indicazione della persona o delle persone (ed eventuale/i sostituto/i) incaricata/e in modo continuativo di mantenere i contatti operativi con INEQ;
- i) copia di un documento di riconoscimento valido del titolare o del legale rappresentante;

DICHIARA

- di essere a conoscenza, di accettare ed osservare senza eccezione alcuna tutte le prescrizioni disposte dal Piano di controllo della DOP Pecorino Sardo approvato dal Mi.P.A.A.F.;
- di essere a conoscenza, di accettare ed osservare il sistema tariffario approvato dal Mi.P.A.A.F. e a corrispondere a INEQ tutte le somme che gli saranno addebitate in applicazione del medesimo.

In fede.

(Località e data)

(Timbro e firma) (6)

NOTE:

- (1) nome e cognome del sottoscrittore;
- (2) qualifica del sottoscrittore, che ne definisce i poteri di rappresentanza del richiedente;
- (3) ragione sociale della ditta richiedente;
- (4) il laboratorio è il soggetto giuridico che conduce l'attività produttiva presso la quale vengono eseguite le operazioni di affettamento e di confezionamento previste dal Disciplinare;
- (5) il prodotto da lavorare va indicato come numero di confezioni presunte;
- (6) timbro e firma – nel caso di invio per posta elettronica, ripetere ragione sociale della ditta e nome e cognome del sottoscrittore.

ISTITUTO NORD EST QUALITA' – INEQ
Organismo di controllo della DOP PECORINO SARDO

RAPPORTO DI PRELEVAMENTO

Prelevamento n. _____

Data di arrivo _____

N. di protocollo _____

(spazio riservato al laboratorio)

In data _____, il sottoscritto _____
incaricato da INEQ provvede al prelevamento di un campione di prodotto presso l'Azienda
_____ CIN _____, dando atto che lo stesso si
riferisce al programma di controllo, attuato in regime _____ (*) relativo all'anno
_____.

Le operazioni di prelievo del campione sono state eseguite alla presenza del Signor
_____ rappresentante dell'Azienda.

Al campione viene attribuito il seguente codice identificativo:

Codice lotto	Dichiarazione di autocertificazione (numero e data)	Tipologia

NOTE DEL PRELEVATORE/DEL RAPPRESENTANTE AZIENDALE

Firma
dell'incaricato INEQ

Timbro e Firma
del Rappresentante Aziendale

(*) riportare il tipo di controllo: ordinario / rinforzato

Disciplina applicabile

Individuato il lotto da sottoporre ad analisi, l'incaricato esegue su una singola forma il prelievo di n. 3 aliquote di almeno 300 g circa inserendole singolarmente in distinti sacchetti; i campioni vengono presi in consegna dall'addetto al controllo, che li conserva in luogo fresco e li invia al laboratorio di analisi. Una viene sottoposta ad analisi, una viene conservata in luogo fresco per le eventuali controanalisi e una viene lasciata all'Azienda.

Per il prodotto grattugiato, una volta predisposte le n. 3 aliquote del peso di circa 300 g ognuna, una viene sottoposta ad analisi, una viene conservata in luogo fresco per le eventuali controanalisi e una viene lasciata all'Azienda.

Il controcampione viene conservato da INEQ in luogo fresco per altri 30 giorni dalla data di emissione del certificato di analisi. L'Azienda può presentare entro tale termine la richiesta di controanalisi.

A tutte le operazioni di campionamento e prelievo assistono l'addetto di INEQ e un rappresentante dell'Azienda; l'assenza di quest'ultimo non è causa di nullità del procedimento.

L'Azienda ha facoltà di ricorrere, entro 24 ore dal prelievo, presso INEQ per presunti vizi procedurali. Trascorso tale termine, le operazioni di prelievo si intendono approvate.